**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

**ÒRGANO DE OPERACIÒN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL**

**JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS**

**COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**

El Órgano de Operación Administrativa DesconcentradaSur del Distrito Federal del Instituto Mexicano del Seguro Social, a través de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, con domicilio en Calzada Vallejo número 675, Colonia Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, Ciudad de México, convocan a la**:**

**LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA**

**NÚMERO LA-50-GYR-050GYR025-N-3-2024**

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024.**

EL ENVÍO DE PROPOSICIONES, SE REALIZARÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEDIOS ELECTRÓNICOS, A TRAVÉS DEL PORTAL DE COMPRANET., LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO, DEBERÁN CONTAR CON REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICA. (FIRMA ELECTRÓNICA).

**De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 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 Fracción I, 37, 37 Bis, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 54, 54 bis, 60 y demás correlativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; artículos 35, 39, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 52, 54, 55, 81, 85 y demás correlativos de su Reglamento; las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del sector Público**, **Cuadro Básico de Alimentos del IMSS y demás disposiciones aplicables en la materia, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento que se llevará a cabo mediante Licitación Pública Nacional Electrónica para la: ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024.**

De conformidad con la siguiente:

**C O N V O C A T O R I A**

Para efectos de esta Convocatoria, se entenderá por:

| **GLOSARIO GENERAL** | |
| --- | --- |
| **Acta Entrega-Recepción:** | Documento suscrito por el o (los) administrador (es) 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. |
| **Administrador del Contrato:** | Es el servidor público del área administrativa del contrato en el Instituto, quien fungirá como responsable de administrar y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato. |
| **Alimentos:** | Cualquier sustancia o producto sólido, semisólido o líquido, natural o transformado que proporciona al organismo elementos para su nutrición y que estén contemplados en los requerimientos del Instituto. |
| **Alimento de alto riesgo:** | De origen animal que, por su composición, sus características físicas, químicas y biológicas favorecen la formación de microorganismos y toxinas; por lo tanto requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transportación y servicios, tales como: Productos de la pesca, lácteos, carne y sus productos, huevo, entre otros. |
| **Alimento no perecedero:** | Productos que tiene una vida de anaquel mayor, no necesitan refrigeración tanto para su almacenamiento, conservación y transportación, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009. |
| **Alimento perecedero:** | Producto animal o vegetal que tiene una vida corta de anaquel, con base a la norma NOM-251-SSA1-2009. |
| **Almacén** | Es el área del IMSS responsable de recibir, custodiar, resguardar, controlar, suministrar y/o entregar los bienes de consumo e inversión dentro de la circunscripción que le corresponda |
| **Alteración:** | Se considera cuando un producto o materia prima, por cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición y características organolépticas. |
| **Área consolidadora:** | La responsable de integrar, concentrar y revisar las necesidades del Área Requirente, así como reunir los dictámenes de disponibilidad presupuestaria previos y las especificaciones técnicas, para que, en representación de éstas, realice él envió del expediente al Área Contratante. |
| **Área Contratante.** | Es el área en el IMSS facultada para llevar a cabo los procedimientos d contratación para la adquisición o arrendamiento de bienes, así como para contratar la prestación de servicios. En este proceso la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal en el IMSS. |
| **Área requirente:** | Es el área del IMSS que solicita o requiere formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes o la prestación de servicios, o bien quien los utilizará |
| **Área Técnica:** | Es el área del IMSS que elabora las especificaciones técnicas que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, evalúa la propuesta técnica de las proposiciones y es responsable de responder en la (s) Junta (s) de Aclaraciones, las preguntas que sobre estos aspectos realicen los licitantes (Personal que designe la Jefatura de Prestaciones Médicas y la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS). El área Técnica, podrá también obtener el carácter de Área Requirente. |
| **Área y Servicio.** | Refiere la sección donde un alimento puede ser utilizado. Son: Hospital, que incluye pacientes y a personal. Guardería , a niños asistentes a ellas o servicio específico como: comedor, unidad metabólica, pediatría, banco de sangre etc. |
| **Buenas Prácticas de Fabricación** | Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, determinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso. |
| **CAE** | Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento. |
| **Calidad:** | Conjunto de características de un producto o servicio que le confiere la aptitud para satisfacer necesidades explícitas e implícitas. |
| **Canje:** | Actividad que realiza el IMSS con el proveedor, para cambiarlos bienes nuevos del mismo tipo, bines con defectos de calidad, caducos, próximos a caducar o suspendidos por la Secretaría de Salud o alguna autoridad institucional que dictamine que no pueden ser utilizados. |
| **CECOBAN:** | Centro de Compensación Bancaria. |
| **Clave:** | Identifica al alimento y está representada por 10 dígitos. |
| **Certificación TIF:** | Tipo Inspección Federal, es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) antes (SAGARPA) otorga a las plantas de sacrificio y empacadoras de carne nacional fresca o procesada que cumplen con las más estrictas normas de higiene y sanitarias. Esta certificación trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país. |
| **COFEPRIS:** | Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. |
| **Concentrados:** | Para la preparación de jugos y bebidas de frutas, que se emplea diluido para obtener el producto deseado. Envasado en recipientes conforme a la NOM-173-SCFI-2009. |
| **Conflicto de Intereses.** | Concepto legal establecido en la fracción VI del artículo 3 de la LGRA, en concordancia con el numeral tercero inciso f) del Código de Ética de los servidores públicos del Gobierno Federal. |
| **CompraNet:** | El Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental sobre Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios Obra Pública y Servicios, con dirección electrónica en Internet: <http://www.compranet.funcionpublica.gob.mx> |
| **Conceptos Nutriológicos.** | Características representativas del alimento con relación al contenido de nutrimentos específicos que los distinguen. |
| **Conceptos Tecnologicos.** | Se describe aquella tecnología alimentaria que influye modificando las características físicas, químicas, microbiológicas, sensoriales o nutrimentales. |
| **Contrato o Pedido** | Concepto legal señalado en el capítulo 1 del MAAGMAASSP. |
| **CPEUM.** | Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. |
| **Criterios de Calidad.** | Incluye conceptos relevantes que permiten garantizar la calidad de un alimento desde su fabricación hasta su utilización, asi como la información que debe plasmar el etiquetado, basado en normas oficiales mexicanas, ley general de salud y otros documentos específicos. |
| **Cuadro Básico de Alimentos** | Documento en el que se describen los insumos que recibirán los pacientes, niños usuarios de guarderías, donadores de sangre y personal del Instituto con derecho contractual en las unidades hospitalarias. |
| **Deducciones.** | Las que están determinadas conforme a los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP. |
| **Defecto de Calidad:** | Anomalía que presentan los bienes de consumo o inversión en relación a los requisitos de calidad, detectados en la recepción, suministro o uso de los mismos; así como en el resultado de la verificación de la calidad por parte del Área Técnica o de las evaluaciones que realice la COCTI. |
| **Departamento de Nutrición y Dietética** | Área responsable de proporcionar regímenes normales y dietoterapéuticos. |
| **Descripción General.** | Define al alimento y sus características específicas físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales más relevantes acordes a las normas oficiales mexicanas, ley general de salud y otros documentos específicos. |
| **Devolución:** | Es el acto de regresar al proveedor aquellos bienes que no cumplen con los requisitos establecidos en la Convocatoria. |
| **Dictamen Técnico de Resultados No Satisfactorios:** | Es el resultado negativo que deriva de las evaluaciones realizadas a los bienes de consumo adquiridos, a través de la COCTI o de algún organismo de certificación o laboratorio acreditado ante la EMA de conformidad con la LFMN. |
| **Distribución:** | Acción de repartir materias primas, productos y/o alimentos, al punto o lugar en el que se van a utilizar. |
| **DOF** | Diario Oficial de la Federación |
| **Envase:** | Todo recipiente destinado a contener un producto, que entra en contacto con el mismo; estos pueden ser “envase primario”, es el de origen por el fabricante y el “envase secundario”, en el que se distribuyen, transportan y entregan para protegerlo o conservarlo; facilita su manipulación, almacenamiento y presentación en cualquier fase de su proceso productivo de distribución o venta. |
| **EMA:** | Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. |
| **Embutidos:** | Se denomina a productos de origen animal que se preparan generalmente de carne picada y/o molida, condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias ([pimentón](http://es.wikipedia.org/wiki/Pimentón), [pimienta](http://es.wikipedia.org/wiki/Pimienta), [ajos](http://es.wikipedia.org/wiki/Ajo), [romero](http://es.wikipedia.org/wiki/Rosmarinus_officinalis), [tomillo](http://es.wikipedia.org/wiki/Tomillo), [clavo de olor](http://es.wikipedia.org/wiki/Clavo_de_olor), [jengibre](http://es.wikipedia.org/wiki/Jengibre), [nuez moscada](http://es.wikipedia.org/wiki/Nuez_moscada), etcétera), que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácilmente conservable en relativamente largos periodos de tiempo. En el Cuadro Básico de Alimentos del IMSS se denominan “Productos de Salchichería”. |
| **ETA:** | Enfermedades Trasmitidas por Alimentos. |
| **Etiqueta** | Todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva ó grafica que este escrita, impresa, marcada, grabada, en relieve, espacio y/o adherido al empaque o envase del producto, conforme a la NOM-051-SCF1/SSA1-2010. |
| **Factor de corrección.** | Representa una constante de cada alimento para el cálculo de necesidades para la adquisición de víveres en peso bruto que permite identificar el peso neto del alimento que proporcionara los nutrimentos necesarios. Se obtiene de dividir el peso bruto entre la porción comestible. |
| **Factor de Riesgo.** | Posibilidad de que un alimento ejerza un efecto negativo en el organismo, dentro del contexto de una dieta de acuerdo al estado fisiopatológico del individuo ya sea por el exceso o deficiencia en su consumo; contaminación, interacciones entre alimentos, interacciones entre medicamentos y alimentos o nutrimentos. |
| **Factura Electrónica:** | Es un documento electrónico que cumple con los requisitos legales reglamentariamente exigibles a las facturas, con base en los Artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. |
| **Fecha de caducidad:** | Fecha límite en que se considera que un producto pre envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse, conforme a la NOM-051-SCF1/SSA1-2010. |
| **Grupo:** | Conjunto de partidas, renglones, claves, alimentos (clasificados conforme su origen, comercialización, naturaleza y/o caducidad).  Conjunto de alimentos naturales y procesados con características generales semejantes como su origen y contenido nutrimental. |
| **Guardería:** | Establecimiento destinado a la guarda, custodia, aseo, alimentación, cuidado de la salud, educación y recreación de los hijos menores de cuatro años de edad, de los asegurados o derechohabientes. |
| **Investigación de mercado:** | La verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia dependencia o entidad, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores del servicio, o una combinación de dichas fuentes de información, con base en la fracción X del Artículo 2 dela Ley. |
| **IEPS:** | Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS). |
| **Instituto o IMSS:** | Instituto Mexicano del Seguro Social. |
| **Infonavit.** | Instituto de Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores. |
| **Inocuo:** | Exento de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes. Aquello que no hace o causa daño a la salud. |
| **IVA:** | Impuesto al Valor Agregado. |
| **LAASSP y/o Ley** | Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. |
| **LGRA.** | Ley General de Responsabilidades Administrativas. |
| **Licitante:** | La persona que participe en la Licitación. |
| **MAAGMAASSP** | Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del sector Público. |
| **Medio de Identificación Electrónica:** | Conjunto de datos electrónicos asociados con documentos que son utilizados para reconocer a su autor, y que legitiman el consentimiento de éste para obligarlo a las manifestaciones que en él se contienen. | |
| **Medios Remotos de Comunicación Electrónica:** | Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares. | |
| **Microorganismos:** | Bacterias, parásitos, hongos, levaduras, virus, seres vivos de tamaño microscópico. Algunos son patógenos que son capaces de causar una enfermedad. | |
| **MIPYMES:** | Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa. | |
| **NMX:** | Norma Mexicana. | |
| **NOM:** | Norma Oficial Mexicana. | |
| **NOMBRE GENERICO** | Nombre más conocido del alimento que se describe. | |
| **OIC** | Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano del Seguro Social. | |
| **Orden de Reposición o remisión.** | Es el documento mediante el cual se solicita a los proveedores la reposición de los bienes de consumo que se requieren en los almacenes del IMSS para la administración de los contratos, realizada a través del SAI por trasmisión electrónica, vía internet, o en forma manual. | |
| **Partida, renglón, concepto o posición:** | La división o desglose de los bienes o servicios, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato o pedido, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos, con fundamento en el Artículo 2, fracción VIII del Reglamento. | |
| **Pena Convencional.** | A la que se refieren los artículos 53 de la LAASSP, 95 y 96 del RLAASSP. | |
| **P.L.A.C.A :** | Sistema de Planeación y Control de Alimentos del Instituto. | |
| **Pobalines.** | Políticas Bases y Lineamientos, en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS. | |
| **Presentación.** | Describe si el alimento se adquiere a granel o envasado, el tipo de envase y empaque, la capacidad mínima a máxima de acuerdo a las principales presentaciones del mercado aceptadas y evaluadas, así como el proceso tecnológico aplicado (alto vacío, ultra pasteurización y otros), cuando se requiera. | |
| **PROFEPA:** | Procuraduría Federal de Protección al Ambiente. | |
| **Programa Informático:** | El medio de captura desarrollado por la SFP que permite a los licitantes, así como al área adquirente, enviar y recibir información por medios remotos de comunicación electrónica, así como generar para cada licitación pública un mecanismo de seguridad que garantice la confidencialidad de las propuestas que reciban las convocante por esa vía; y que constituye el único instrumento con el cual podrán abrirse los sobres que contengan las proposiciones en la fecha y hora establecidas en la convocatoria para el inicio de los actos de presentación y apertura. | |
| **Proveedor:** | La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios. | |
| **Punto de Control.** | Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para evitar un riesgo a la salud o a la identidad del producto o alimento. |
| **Punto Crítico:** | Un punto en el proceso de los alimentos, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones en las especificaciones del producto o alimento. |
| **RLAASSP:** | Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. |
| **Requisición:** | Documento interno que se utiliza para solicitar bienes o servicios al Área Contratante con base en el PAAAS, especificando sus cantidades, así como toda aquella información técnica relacionada con normas generales aplicables y las condiciones de entrega y suministro, diferenciando origen nacional o extranjero. |
| **Requisitos para su uso.** | Cuando existe una condición particular que implica un control estricto para la utilización del alimento como costo elevado, alto riesgo de descomposición, difícil control microbiológico, baja disponibilidad o que se requieren bajo prescripción dietética. |
| **SADER:** | Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. | |
| **SAT:** | Servicio de Administración Tributaria, Órgano Administrativo desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. | |
| **SFP:** | Secretaría de la Función Pública. | |
|  |  |
| **Sobre cerrado:** | Cualquier medio que contenga la proposición, cuyo contenido puede ser consultado hasta el inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, en términos de la Ley, con fundamento en la fracción XI del Artículo 2 del Reglamento. |
| **Transportación:** | Traslado de bienes de un lugar a otro. Actividad fundamental para la entrega de los bienes que consiste en colocar los bienes (perecederos y no perecederos) en el estado óptimo especificado, en el tiempo preciso (especificado) y en el destino pactado. Se incluyen vehículos adecuados, personal capacitado y operaciones, necesarias por parte de quien brinda el servicio. |
| **Ultrapasteurización:** | Tratamiento térmico, al que se someten productos, consistiendo en una relación de temperatura y tiempo que garantiza la esterilización comercial y que sea envasado asépticamente, conforme a la NOM-243-SSA1-2010. |
| **UMA** | Unidad de medida y Actualización. La cual será determinada conforme al artículo 1 de la Ley para determinar el valor de la Unidad de Medida y Actualización. |
| **URG: Unidades Responsables del Gasto.** | Pertenecen a la estructura orgánica del IMSS y son responsables del control y el ejercicio de un Presupuesto de Operación o de un Presupuesto de flujo de Efectivo. |
| **Unidad Compradora.** | Es el área Contratante facultada conforme a la fracción VII del capítulo 2º del acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado “COMPRANET”. |
| **Unidades Médicas Hospitalarias:** | Hospitales y Unidades Médicas de Segundo Nivel dentro del Instituto. |
| **Utilidad.** | Posibilidad de que un alimento de acuerdo a sus características ejerza un efecto positivo en su organismo, dentro de un concepto de dieta, acorde al estado fisiopatológico del individuo. |
| **Guarderías:** | Unidades no Médicas que conforman los Órganos de Operación Administrativas Desconcentradas. |

1. **INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN.**

Los contratos que se deriven del presente procedimiento de adquisición de víveres con entrega en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, serán abiertos y tendrán vigencia del 1 de enero al 31 de diciembre de 2024.

Las áreas requirentes de los Víveres son las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, y las propuestas técnicas serán evaluadas por las áreas de Nutrición y Dietética por parte de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas y por las Coordinadoras Zonales de Guarderías dependientes de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales del Órgano de Operación Desconcentrada Sur del Distrito Federal en el IMSS.

Con fundamento en el segundo párrafo del artículo 50 del Reglamento de la Ley, cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante. Así mismo cuando un requisito sea solicitado más de una vez en la convocatoria, será suficiente con presentar dicho requisito en el primer punto que se requiera, referenciando en este, los puntos que acredita, lo anterior, para efectos de dar cabal cumplimiento a la Convocatoria.

Los mismos fungirán como responsables de administrar y verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en los contratos derivados del presente procedimiento de contratación.

## 1.1 PROTOCOLO DE ACTUACION EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.

## Se informa a los licitantes lo siguiente:

a) Conocer el “Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones” contenido en el Acuerdo por el que se expidió el mismo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015, modificado mediante los similares de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, así como las “Directrices del IMSS para evitar el conflicto de interés” contenidas en las “Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social” (POBALINES) por lo cual entiendo su contenido y alcance, que estoy consciente que mi calidad como servidor público me obliga a actuar de manera ética en cumplimiento a la fracción IX del artículo 7 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, en atención al principio de imparcialidad previsto en el Código de Ética de los servidores públicos del Gobierno Federal, en relación con lo dispuesto en el Código de Conducta y Prevención de Conflicto de Interés de las y los Servidores Públicos del Instituto Mexicano del Seguro Social;

b) No tener situación alguna de conflicto de interés real o potencial, ni guardo relación familiar, personal o de negocios con los participantes, licitantes o invitados en el presente proceso de contratación, ni he celebrado a título o en beneficio personal: contrato, operación, convenio o instrumento mercantil, financiero o económico con sus socios, accionistas, directivos o representantes que pudiera comprometer mi imparcialidad como servidor público;

c) Comprometerme a informar oportunamente y por escrito al Titular de la Unidad Administrativa a la que me encuentro adscrito, cualquier impedimento o conflicto de interés derivado de esta declaración o cualquier otro que sea de mi conocimiento, y observar sus instrucciones dadas por escrito para su atención, tramitación y resolución;

d) Comprometerme a que durante el desarrollo de mis funciones no solicitaré, aceptaré o recibiré por mí o por interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones para mí o para las personas a que refiere el artículo 52 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, que procedan de cualquier persona física o moral que impliquen un conflicto de interés;

e) Desempeñar las funciones y actividades que me sean asignadas bajo principios de legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia que rigen el servicio público;

f) Reconozco que en el ejercicio de mis funciones es posible que tenga acceso a información confidencial, por lo que guardaré de manera estricta y absoluta, y mantendré una conducta de confidencialidad, reserva y secrecía, con cualquier persona con la que guarde una relación profesional de trabajo, familiar por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado, que pudiera beneficiarse con el uso de información o documentación, y;

g) Que esta declaración es un compromiso personal y profesional, que conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen al Instituto Mexicano del Seguro Social, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

Conforme a lo dispuesto en el citado Acuerdo, en el presente procedimiento de contratación pública, desde el inicio y hasta su conclusión, los servidores públicos que intervengan en el contacto con los particulares, se conducirán con diligencia, rectitud, imparcialidad, honradez, legalidad y respeto, así como atender estrictamente las disposiciones jurídicas que regulan sus obligaciones, el conflicto de interés y los casos en que deberán abstenerse de intervenir y de excusarse para conocer de determinados asuntos. Por lo que los servidores públicos que intervengan en el presente procedimiento firmaran una carta de ausencia de conflicto de interés, previo a la resolución y dicha carta formara parte del expediente. **(Anexo 21).**

**1.2 IDIOMA EN QUE PODRÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES Y LOS ANEXOS TÉCNICOS.**

Las proposiciones deberán presentarse por escrito preferentemente en papel membretado de la empresa, sólo en idioma español, dirigido al área contratante.

**1.3 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.**

“El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2024, por parte de la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, por lo que el cumplimiento de las obligaciones de esta Licitación, queda sujeta para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio fiscal 2024 se apruebe, sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social.”

Para llevar a cabo el presente procedimiento de contratación, el Instituto cuenta con disponibilidad presupuestaria para garantizar la contratación del servicio, Dictamen de disponibilidad presupuestal previo No. 0000002113-2024

**2. DESCRIPCIÓN, UNIDAD Y CANTIDAD.**

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, se contempla en el **Anexo Número 4 (Cuatro)**, el cual forma parte de la presente convocatoria.

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, indicando el grupo, clave, descripción, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el I.V.A. y en su caso, el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).

El Instituto requiere adquirir los bienes (Víveres) que en forma general se agrupan a continuación; los lugares de entrega, distribución, calendario y horarios de entrega se encuentran señalados en los **Anexos Números 3 (Tres) y 8 (Ocho)**, los cuales forman parte de la presente Convocatoria.

| Número del Grupo | Descripción del Grupo |
| --- | --- |
| 1 | Alimentos Perecederos:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y vegetales | |
| 2 | Alimentos no Perecederos:   * Abarrotes, granos y semillas. | |
| 3 | Pan y tortilla:   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas de maíz | |
| 4 | * Jugos y concentrados de frutas | |
| 6 | * Nieves * Helados * Paletas | |

**2.1. REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo Número 5 (Cinco)** Vehículos solicitados por grupo para entrega y distribución de los bienes.

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo al Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco)** Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribución de los bienes, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

Nota: Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

**3. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN.**

El contrato será abierto, en los términos del artículo 47 de la LAASSP.

**3.1. TIPO DE ABASTECIMIENTO.**

Para efectos del objeto del presente procedimiento de contratación, será por el 100 % por grupo a una sola fuente de abasto.

**3.2. FECHA, HORA Y DOMICILIO DE LOS EVENTOS; MEDIOS Y EN SU CASO, REDUCCIÓN DE PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **E V E N T O S** | **F E C H A** | **H O R A** | **L U G A R** |
| Junta de Aclaración a la convocatoria de la licitación. | 15-12-2023 | 8:00 | COMPRANET 5.0 |
| Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones | 26-12-2023 | 8:00 |
| Dictamen Técnico y Fallo | 27-12-2023 | 14:00 |
| Firma del contrato | Dentro de los 15 días naturales siguientes a la notificación del fallo, de conformidad con el artículo 46 de la LEY. | | Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal, ubicada en: con domicilio en Calzada Vallejo número 675, Colonia Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, Ciudad de México. |

|  |  |
| --- | --- |
| Reducción de Plazo | NO HAY |
| Tipo de Licitación | ELECTRÓNICA (artículo 26 Bis fracción II, 27 y 28 de la LEY) |
| Forma de Presentación de las Proposiciones. | ELECTRÓNICA (artículo 26 Bis fracción II y 27 de la LEY). Exclusivamente se permitirá la participación de los licitantes a través de CompraNet. NO se reciben proposiciones a través de servicio postal o mensajería. |

**4. JUNTA DE ACLARACIONES.**

Con fundamento en los artículos 33 Bis de la LEY, 45 y 46 de su Reglamento, se desarrollará el evento de Junta de Aclaraciones.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria deberán presentar un escrito, en el que expresen su interés en participar en la licitación conforme el **anexo número 22 (veintidós)**, por si o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante, siendo consideradas licitantes y tendrán derecho a formular solicitudes de aclaración en relación con la convocatoria.

El escrito a que se refiere el párrafo anterior deberá contener los siguientes datos y requisitos: su firmante deberá manifestar bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, así mismo contendrá los datos siguientes:

**Del licitante:** Registro Federal de Contribuyentes; nombre y domicilio, así como, en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además, descripción del objeto social de la empresa; identificando los datos de las escrituras públicas o pólizas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como nombre de los socios que aparezcan en éstas, y

**Del Representante legal del licitante:** datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir proposiciones.

Conforme lo establece los Artículos 33 Bis de la LEY, 45 y 46 de su reglamento, los licitantes deberán formular por escrito sus dudas que serán exclusivamente sobre el contenido de esta Convocatoria y sus respectivos anexos, las cuales deberán presentarse en papel membretado de la empresa participante y firmada por el licitante en todas y cada una de las hojas que conformen el documento, utilizando el formato incluido en el **Anexo Número 20 (Veinte)** y deberán enviarse a través del Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales sobre Adquisiciones, arrendamientos y Servicios (CompraNet), **a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se realice la Junta de Aclaraciones.** (En el sistema Compranet la convocante tomara en cuenta la hora de registro en el sistema al momento de su envió).

Las solicitudes de aclaración a la convocatoria y el escrito en el que exprese su interés en participar deberán enviarse a través de CompraNet. Cuando el escrito de manifestación de interés se presente fuera del plazo previsto en el artículo 33 Bis de la LEY o al inicio de la junta de aclaraciones el licitante sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas qué de la convocante en la mencionada junta.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados podrán ser desechadas por la convocante.

Los interesados que envíen las solicitudes de aclaración deberán hacerlo en escrito que se contemple en archivo en formato PDF y formato Word o cualquiera que permita a la convocante su clasificación e integración por temas para facilitar su respuesta en la junta de aclaraciones.

Se dará contestación a dichas solicitudes de manera individual o de manera conjunta tratándose de aquéllas que se hubiera agrupado por corresponder a un mismo punto o apartado de la convocatoria a la licitación pública.

La convocante tomará como hora de recepción la hora que registre el Sistema CompraNet al momento de su envío, una vez que la convocante termine de dar respuesta a las solicitudes de aclaración, se dará inmediatamente oportunidad a los licitantes para que, en el mismo orden de los puntos o apartados de la convocatoria a la licitación pública en que se dio respuesta, formulen las repreguntas que estimen pertinentes en relación con las respuestas recibidas. El servidor público que presida la junta de aclaraciones, atendiendo al número de preguntas, informará a los licitantes si éstas serán contestadas en ese momento o si se suspende la sesión para reanudarla en hora o fecha posterior.

Las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo previsto en el artículo 33 Bis de la Ley, no serán contestadas por la convocante por resultar extemporáneas, debiéndose integrar al expediente respectivo; en caso de que algún licitante presente nuevas solicitudes de aclaración en la junta correspondiente las deberá entregar por escrito y la convocante las recibirá, pero no les dará respuesta. En ambos supuestos, si el servidor público que presida la junta de aclaraciones considera necesario citar a una ulterior junta, la convocante deberá tomar en cuenta dichas solicitudes para responderlas.

El área contratante podrá suspender la sesión, en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o del tiempo que se emplearía en darles contestación, informando a los licitantes la hora y, en su caso, fecha o lugar, en que se continuará con la junta de aclaraciones.

A los licitantes que hayan enviado las solicitudes de aclaración mediante CompraNet esta área adquirente procederá a enviar, a través del mismo medio, las contestaciones a las solicitudes de aclaración recibidas, a partir de la hora y fecha señaladas en la convocatoria para la celebración de la junta de aclaraciones.

Cuando en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o algún otro factor no imputable a la convocante y que sea acreditable, el servidor público que presida la junta de aclaraciones, informará a los licitantes a través de CompraNet si éstas serán contestadas en ese momento o si se suspenderá la sesión para reanudarla en hora o fecha posterior a efecto de dar las respuestas correspondientes.

Con el envío de las respuestas a que se refiere el párrafo anterior la convocante informará a los licitantes, atendiendo al número de solicitudes de aclaración contestadas, el plazo que éstos tendrán para formular las repreguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas otorgadas. Dicho plazo no podrá ser inferior a 6 (seis) ni superior a 48 (cuarenta y ocho) horas. Una vez recibidas las preguntas, la convocante informará a los licitantes el plazo máximo en el que dará las contestaciones correspondientes. (Conforme al artículo 46 del RLAASSP).

Cualquier modificación a la presente convocatoria, incluyendo las que resulten de la o las juntas de aclaraciones, formará parte de la convocatoria y deberá ser considerada por los licitantes en la elaboración de su proposición.

Si derivado de la o las juntas de aclaraciones se determina posponer la fecha de celebración del acto de presentación y apertura de proposiciones, la modificación respectiva a la convocatoria a la licitación pública deberá publicarse en CompraNet; en este caso, el diferimiento deberá considerar la existencia de un plazo de al menos seis días naturales desde el momento en que concluya la junta de aclaraciones hasta el momento del acto de presentación y apertura de proposiciones.

**5. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.**

Con fundamento en los artículos 34 de la LAASSP y 47 de su Reglamento, se desarrollará el evento de Presentación y Apertura de Proposiciones:

Con fundamento en los artículos 26 Bis fracción II y 34 de la LAASSP, el licitante deberá remitir a través del sistema CompraNet su proposición técnica y económica con la firma electrónica avanzada que emite el SAT.

***La falta de firma electrónica en la proposición técnica y económica será motivo de desechamiento de las propuestas.***

**a)**  Los licitantes enviarán a través de CompraNet sus proposiciones Técnica y Económica. Para agilizar los actos del procedimiento de contratación, se solicita a los licitantes, presentar sus proposiciones en formato Word, Excel o PDF de toda la documentación y anexos solicitados en la presente Convocatoria.

**b)** En el supuesto de que durante el acto de presentación y apertura de proposiciones, por causas ajenas a la voluntad de la SFP o de la convocante, no sea posible abrir los sobres que contengan las propuestas enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción, para tal efecto la convocante difundirá por el mismo medio (CompraNet) la fecha y hora en la que iniciará o reanudará el acto.

**c)** Se tendrán por no presentadas las proposiciones de los licitantes y la demás documentación requerida por la convocante, cuando los archivos en los que se contenga dicha información, tengan virus informáticos o no puedan abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo.

La convocante intentará abrir los archivos más de una vez en presencia del representante del Órgano Interno de Control, y/o de la jefatura de Servicio jurídicos del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal en el IMSS, con los programas conocidos en el mercado, en caso de que se confirme que el archivo contiene algún virus informático, o está dañado por causas ajenas a la convocante o a CompraNet, la propuesta se tendrá por no presentada.

**d)** Una vez recibidas las proposiciones a través del sistema CompraNet, en punto de la hora establecida, se procederá a su apertura descargado las proposiciones electrónicas recibidas, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido; por lo que, en el caso de que algún licitante omita la presentación de algún documento o faltare algún requisito, no serán desechadas en ese momento. Con posterioridad se realizará la evaluación integral de las proposiciones, el resultado de dicha revisión o análisis se dará a conocer en el fallo correspondiente.

e) Aun y cuando existan denuncias de presunción de falsedad en relación con la información presentada por un licitante, su proposición no deberá desecharse. El servidor público que presida el acto, cuando tenga conocimiento del hecho, lo comunicará al Órgano Interno de Control que corresponda, conforme a lo dispuesto por el penúltimo párrafo del artículo 60 de la Ley. Si al licitante que se trate se le adjudica el contrato correspondiente y de manera previa a la formalización del mismo la autoridad competente determina la falsedad de su información, la convocante deberá abstenerse de suscribir el citado contrato. (Artículo 48 del RLAASSP).

**PROPOSICIONES CONJUNTAS.**

Conforme al artículo 34 de la LEY, serán aceptadas las proposiciones conjuntas, siempre y cuando estas cumplan con lo establecido en el artículo 44 del Reglamento de la LEY.

Los interesados podrán agruparse para presentar una proposición sin necesidad de constituir una sociedad, para tal efecto deberán cubrir los siguientes requisitos:

**I)** Cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual se manifieste el interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.

**II)** Los integrantes deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable un convenio de proposición conjunta, en el cual se establezcan con precisión los siguientes aspectos, de conformidad con el **Anexo Número 12 (Doce)** de la presente convocatoria.

1. Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
2. Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
3. Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
4. Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
5. Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

**III)** En el acto de presentación y apertura de proposiciones el representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la fracción II de este numeral se presentará con la proposición y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos;

**IV)** Para cumplir con los ingresos mínimos, en su caso, requeridos por la convocante, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación, y

Los demás que la convocante estime necesarios de acuerdo con las particularidades del procedimiento de contratación.

Asimismo, las personas que integren la proposición conjunta deberán de presentar cada una los siguientes documentos:

Acreditamiento de personalidad jurídica y datos de notificación (**Anexo 24**), Bienes Nacionales (**Anexos 13**), Escrito bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP (**Anexo 9**), Escrito de Declaración de Integridad **(Anexo 9)** y en su caso, Manifestación que el licitante cuenta con estratificación como micro, pequeña o mediana empresa (**Anexo 16)**

**6. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN.**

* Las personas que deseen participar en esta Licitación, deberán cumplir con lo establecido en la presente Convocatoria.
* Las proposiciones y cartas protestadas que presenten los licitantes, deberán realizarse en hoja membretada del licitante, estar firmadas autógrafamente por el representante legal del licitante en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma, no siendo motivo de descalificación el hecho de que las demás hojas que las integren y sus anexos carezcan de firma o rúbrica.
* Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición por grupo en cada procedimiento de contratación; una vez iniciado el Acto de presentación y apertura de proposiciones, y recibidas las mismas en la fecha, hora y por el medio establecido, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que se considerarán vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.
* En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberán presentar en forma individual los escritos señalados en el inciso a) del numeral 6.1. y los incisos A, C, D, F, G y J del numeral 6.2., requisitos que deberán también cumplir, aun tratándose de Micro, Pequeñas y Medianas Empresa (MIPYMES).
* En las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, en sustitución de la firma autógrafa, se emplearán los medios de identificación electrónica que establezca la SFP. (firma de manera electrónica).
* Es indispensable que todos los escritos o manifiestos que presenten los licitantes en sus proposiciones técnicas y económicas, sean identificadas con el número de procedimiento de contratación en el que participa.
* Debido a que el procedimiento de licitación es de forma electrónica, los licitantes presentaran sus proposiciones en archivo electrónico

**6.1. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.**

**a)** El licitante deberá presentar documentación complementaria: Identificación oficial vigente de quien suscriba las proposiciones, sólo se aceptarán: cartilla del servicio militar nacional cédula profesional, pasaporte o credencial para votar con fotografía vigentes.

**b)** **Anexo Número 2 (Dos)** el cual forma parte de esta convocatoria, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar, mismo que servirá de constancia de recepción de las proposiciones, asentándose dicha recepción en el acta respectiva, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.

**6.2. PROPUESTA TÉCNICA**.

**LISTADO DE REQUISITOS INDISPENSABLES QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR, PARA EVALUAR SU PROPOSICIÓN, CUYO INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL AFECTARÍA SU SOLVENCIA Y MOTIVARÍA SU DESECHAMIENTO**.

**LA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ CONTENER LA DOCUMENTACIÓN SIGUIENTE:**

1. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, acreditando su existencia legal y personalidad jurídica para efecto de suscribir las proposiciones por sí o su representada, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 1 (Uno)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción VII del artículo 29 de la Ley y fracción V del artículo 48 de su reglamento. A su vez también el licitante deberá presentar en escrito libre y bajo protesta de decir verdad y firmado por su representante legal, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o su representada en el presente evento de contratación conforme lo señala el artículo 29 fracción VI de la LAASSP.
2. Los licitantes deberán presentar los documentos enlistados en el **ANEXO 1 Y ANEXO 1 BIS** de la presente convocatoria.
3. El licitante deberá presentar descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4 (Cuatro)**, conforme al **Anexo Número 10 (Diez)** los cuales forman parte esta convocatoria.
4. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 9 (Nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción VIII del artículo 29 de la Ley e inciso e) de la fracción VI del artículo 39 de su reglamento.
5. El licitante deberá presentar escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, en términos del **Anexo Número 9 (Nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción IX del artículo 29 de la Ley e inciso f) de la fracción VI del artículo 39 de su reglamento.
6. Los licitantes interesados en agruparse para presentar una proposición conjunta deberán presentar un convenio de participación, en términos al **Anexo Número 12 (Doce)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 34 de la Ley y 44 de su Reglamento e inciso i), de la fracción VI, del artículo 39 de su reglamento. (En su caso, el convenio firmado por cada una de las personas que integren una proposición conjunta, indicando en el mismo las obligaciones específicas del contrato que corresponderá a cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento).
7. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, a través del cual manifieste que es de nacionalidad mexicana, y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65% de grado de contenido nacional, así mismo, en caso de que la Secretaria de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional, en términos al **Anexo Número 13 (Trece)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 28 de la Ley y 35 de su Reglamento.
8. En caso de participar con el carácter de MIPYMES, deberá presentar documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número 16 (Dieciséis)** el cual forma parte de esta Convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 34 del Reglamento de la Ley.
9. El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas o estándares según proceda y en su caso las normas Internacionales, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y con la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:
10. Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:
11. **Grupo 1 Alimentos Perecederos**
12. **Grupo 2 Alimentos no Perecederos (únicamente productos considerados a granel)**
13. **Grupo 3 Pan fresco y tortilla**
14. **Grupo 4 Jugos y concentrados de frutas**
15. **Grupo 6 Nieves y Helados**

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio.

1. Presentar documento de los resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en la Unidades Médicas Hospitalarias, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungüeal; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del al acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.

Así mismo, deberán anexar en hoja membretada de la empresa licitante y firmada por su representante legal, la relación del personal donde señale el nombre completo y actividad que realizan (área de preparación, entrega o distribución) de al menos 15 personas por cada grupo en el que participe y el domicilio donde llevan a cabo sus actividades. La relación solicitada debe corresponder al personal que acredite en el presente proceso de licitación con análisis y capacitaciones.

1. Presentar documento de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
2. Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitorios Ambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
3. Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de almacenamiento de mercancías en establecimientos, obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, preparación de alimentos y manejo higiénico de los alimentos, conforme a lo siguiente:

| Partida/Grupo | Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados | Certificados de Competencia Laboral |
| --- | --- | --- |
| **“Alimentos Perecederos”** | 6 Almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| 5 Tablajeros | Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio |
| **“Alimentos No Perecederos”** | 3 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Pan fresco, pan industrializado”** | 3 almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Jugos y concentrados”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Nieves helados y paletas”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos que se solicita.** | | |

1. Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
2. Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, los licitantes deberán presentar, por lo menos un informe de la auditoria en defensa alimentaria realizada al establecimiento donde opera el licitante, el cual deberá acreditar que el licitante obtuvo un cumplimiento de cuando menos el 80%. Dicho informe de auditoría deberá estar realizado durante el año 2023 por un organismo certificador acreditado ante la E.M.A. y estar vigente, dicha documentación deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera.
3. Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
4. Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
5. Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con vigencia y programa calendarizado mensualmente para el año 2024, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
7. Presentar el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx. Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.
8. Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibarán y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.
9. El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el Anexo 6 (seis) Cuadro de Normas Vigentes y Criterios para la recepción.
10. El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el Anexo 6 (seis) Cuadro de Normas Vigentes y Criterios para la recepción.
11. Presentar escrito libre en el que manifieste su conformidad con lo dispuesto por el numeral 29 del “Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que deberán observar para la utilización del sistema electrónico de información pública gubernamental, denominado CompraNet”.
12. Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con los proveedores, estos deberán incluir dentro de su propuesta legal en escrito libre con los siguientes datos:

* Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
* Cargo
* Domicilio
* Teléfono (Oficina y Celular) y Fax
* Correo Electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto, se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador del contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse en los siguientes términos:

* Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
* Vía correo electrónico

**6.3. PROPOSICIÓN ECONÓMICA.**

La propuesta económica, deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave (10 dígitos), grupo, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo total de los bienes ofertados, desglosando el I.V.A y el I.E.P.S. (en los casos que aplique), conforme al **Anexo Número 11 (Once),** el cual forma parte de esta convocatoria. **Para mayor agilidad de la captura de las propuestas, se solicita atentamente enviar su propuesta además de escaneada con firma en la última página, en archivo Excel o Word. En el entendido de que existan discrepancias se tomará como oficial la que se presente en forma escaneada.**

En caso de que se detecte un error de cálculo en alguna proposición, se podrá llevar a cabo su rectificación cuando la corrección no implique la modificación del precio unitario del servicio. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número, prevalecerá la primera, por lo que de presentarse errores en los volúmenes solicitados, estos podrán corregirse.

Los precios ofertados por los licitantes permanecerán fijos durante la vigencia del contrato.

Las cotizaciones deberán elaborarse a 02 (dos) decimales.

**7. ACREDITACIÓN DE LA EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE.**

**7.1 EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.**

Los licitantes acreditarán su personalidad en el acto de presentación y apertura de proposiciones, entregando **un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica.**

**7.2 EN LA SUSCRIPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES.**

Para efectos de la suscripción de las proposiciones el licitante deberá acreditar su existencia legal y personalidad jurídica entregando **un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse y suscribir las proposiciones por sí o por su representada**, mismo que contendrá los datos siguientes:

* **Del licitante:** Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, así como en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, así como el nombre de los socios, y en su caso, los datos de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la ciudad de México o Entidad Federativa.
* **Del representante legal del licitante:** datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las proposiciones.

En defecto de lo anterior, el licitante podrá presentar debidamente requisitado el formato que aparece como **Anexo Número 24**  el cual forma parte de la presente Convocatoria.

El domicilio que se señale en el **Anexo Número 24** de la presente convocatoria, será aquel en el que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten, además de las notificaciones que se realicen a través de CompraNet.

Las notificaciones a los licitantes, respecto de los actos del procedimiento de contratación se realizarán a través de CompraNet.

**7.3. Previo a la firma del contrato:**

Conforme a lo previsto en el artículo 35, fracciones I y II del Reglamento de la Ley, el licitante que resulte adjudicado, deberá presentar para su cotejo, original o copia certificada de los siguientes documentos:

* Tratándose de personas morales, testimonio de la escritura pública en la que conste que fue constituida conforme a las leyes mexicanas y que tiene su domicilio en el territorio nacional.
* Tratándose de personas físicas, copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente, así como la documentación con la que acredite tener su domicilio legal en el territorio nacional.
* Copia del Registro Patronal otorgada por el Instituto, conforme al cual sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del Seguro Social, así como de las constancias de que se encuentra al corriente en el pago de la cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social, así como las relativas al Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.
* Copia legible de su cédula del Registro Federal de Contribuyentes. En el caso de personas físicas, deberá presentar copia legible de su cédula del Registro Federal de Contribuyentes,

**7.4. En la firma del contrato.**

El representante del licitante ganador para suscribir el contrato correspondiente, deberá presentar identificación vigente y copia simple de la misma (pasaporte, cartilla del servicio militar nacional o credencial para votar con fotografía.

**8.- ACREDITACIÓN DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE DE SUS OBLIGACIONES FISCALES Y DE SEGURIDAD SOCIAL.**

**8.1 CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES:**

Previo A La Suscripción Del Contrato, El (Los) Licitante(S) Que Resulte(N) Ganador(Es) Y Cuyo Monto Del Contrato Sea Superior A $300,000.00, Sin Incluir El Impuesto Al Valor Agregado (Iva); Preferentemente Dentro De Los Tres Días Hábiles Posteriores A La Fecha En Que Se Tenga Conocimiento Del Fallo O Adjudicación Del Contrato, Deberá Presentar El Acuse De Recepción Con El Que Compruebe La Realización De La Consulta De Opinión, Relacionada Con El Cumplimiento De Sus Obligaciones Fiscales En Los Términos Que Establece Las Reglas, **2.1.25, 2.1.29, 2.1.37 Y 2.1.38**, De La Resolución Miscelánea Fiscal Vigente, De Conformidad Con Lo Previsto En El Artículo 32-D, Del Código Fiscal De La Federación.

El Instituto no contratará servicios con los particulares que se encuentren dentro de los supuestos señalados en las fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII y VIII del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

Tratándose de las propuestas conjuntas previstas en el artículo 34 de la Ley, los licitantes, deberán presentar la “Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales” por cada uno de los obligados en dicha propuesta

En caso de que proceda, el licitante que resulte con adjudicación y no presente la “Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales” dentro del plazo establecido para la formalización del o los contratos correspondientes, o esta no sea positiva y no presente el convenio celebrado con la autoridad fiscal, el Instituto no procederá a formalizar el contrato correspondiente, conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y se estará a lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 46 de la LAASSP, Asimismo, el Instituto remitirá a la SFP la documentación de los hechos presumibles constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al licitante adjudicado.

## 8.2 OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL:

* la Opinión de Cumplimiento en Materia de Seguridad Social deberá ajustarse al [ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR dictado en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril del presente año, por el que se aprobaron las Disposiciones transitorias aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicadas en](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5687786&fecha=04/05/2023) el Diario Oficial de la Federación el pasado 4 de mayo de 2023, que establece lo siguiente:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Disposiciones transitorias aplicables a las "Reglas de carácter general para la obtención de la opinión** **del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social", publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 2022.**  **Primera.** La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social será válida durante el plazo de quince días naturales que el contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referidas en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.  **Segunda.** Para efectos de lo previsto en la disposición anterior, el contribuyente deberá acreditar ante el ente público contratante que la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social fue obtenida durante el plazo de quince días naturales que el contribuyente tiene para la firma del contrato correspondiente. |  |

El Instituto no contratará la prestación de servicios con los particulares que no se encuentren al corriente en sus obligaciones en materia de seguridad social en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, así como del Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR, emitido por el Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, por el que se aprueban las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de Seguridad Social, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 22 de septiembre de 2022.

Tratándose de las propuestas conjuntas previstas en el artículo 34 de la LAASSP, los participantes que deseen participar en el procedimiento de contratación deberán presentar la “Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social” por cada uno de los obligados en su propuesta, en el evento de presentación de propuestas y en la firma del contrato. En caso de no contar con trabajadores inscritos en el Régimen del Seguro Social, el Participante deberá celebrar convenio de participación conjunta con la prestadora del servicio.

Solo podrán obtener la “opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social”, los particulares que se encuentren registrados ante el Instituto y que tengan trabajadores inscritos y activos.

No se podrá obtener la opinión de cumplimiento multicitada, el particular que se encuentren en los siguientes supuestos:

a) No se encuentra registrado ante el Instituto, por no tener personal que sea sujeto de aseguramiento obligatorio, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 12 de la Ley del Seguro Social,

b) Se encuentra registrado pero no tiene trabajadores activos, o

c) Su registro patronal se encuentra dado de baja.

Sin embargo en el procedimiento señalado en el acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR el particular podrá obtener un documento emitido por el Instituto, en el que consta, que no se puede emitir la opinión de cumplimiento y se especifica el supuesto en el que se ubica el participante.

Para considerarse que se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, el participante deberá presentar.

a) Escrito libre en el que manifieste, bajo protesta de decir verdad que no le es posible obtener la opinión, multicitada, y justifique el motivo

b) El documento emitido por este Instituto, en el que conste que no se les puede emitir la referida opinión

En caso de que el particular manifieste que prestará su servicio a través de trabajadores subcontratados con un tercero, dicho particular también deberá presentare la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, positiva y vigente del tercero.

Se considerará que no se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social cuando, el participante, sea persona física o moral, que tenga dos o más Registros Patronales, y al menos en uno de ellos tenga créditos fiscales firmes, se considera que esta persona NO se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones, aun cuando el registro utilizado para el proceso de contratación NO tenga créditos fiscales firmes.

**La opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social tendrá una vigencia de 15 días naturales a partir del día de su emisión por lo cual la que presente, deberá tener la misma fecha del evento de presentación de propuestas.**

**Nota:** Para trámite de  pago del contrato “EL PROVEEDOR”, queda obligado a entregar al Instituto junto con la factura de cobro respectiva, la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social, vigente y positiva, haciendo hincapié que dicha opinión deberá de ser del día en que se realiza el trámite, en el entendido  de que dicha Opinión tendrá una vigencia del día de la fecha en que haya sido generada.

* 1. **REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS.**

**Primera**. - los particulares que, para efectos de celebrar contrataciones con las dependencias y entidades a que se refiere el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y, en su caso, los que aquellos subcontraten, o quienes pretendan acceder al otorgamiento de subsidios y estímulos de las mismas dependencias y entidades, requieran del INFONAVIT, una constancia de situación fiscal, deberán obtener la misma de conformidad con las presentes reglas.

**Segunda**. - EL INFONAVIT, a fin de emitir la constancia de situación fiscal, revisara que:

I.- La inscripción del particular solicitante ante el Instituto, en caso de estar obligado, y la vigencia del número o números de los registros patronales que le han sido asignados.

II.- La existencia de créditos fiscales firmes determinados, entendiéndose por crédito fiscal las aportaciones, los descuentos, su actualización, los recargos y las multas impuestas en los términos de la Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores.

III.- Los adeudos o créditos fiscales que no se encuentren firmes.

IV.- Las garantías que se hayan otorgado.

V.- Los convenios de pago que el solicitante haya celebrado con el Instituto.

**Tercera.**- Las constancias de situación fiscal se emitirán a partir de la información contenida en las bases de datos del Instituto y reflejaran la situación que ente el INFONAVIT guardan los particulares que las soliciten para los efectos del artículo 32-D del Código Fiscal, por lo que no constituye acto o resolución de carácter fiscal y por tanto no prejuzgan sobre la existencia de créditos a cargo del aportante que pudieran derivar del ejercicio de las facultades del INFONAVIT como órgano fiscal autónomo.

**Cuarta.** - EL INFONAVIT expedirá a los particulares los siguientes tipos de constancia de situación fiscal:

1. **Sin adeudo o con garantía**. - cuando el particular, este inscrito ante el Instituto y al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, o bien que contando con adeudo este se encuentre garantizado.
2. **Con adeudo**. - cuando el particular no esté al corriente en el cumplimiento de las obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos.
3. **Con adeudo pero con convenio celebrado**. - en los casos en que el particular cuente con adeudos pero que haya celebrado convenio con el INFONAVIT para cubrirlos. La constancia de situación fiscal que se expida precisara esta circunstancia para efectos de contratación en términos de los párrafos dos y tres del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
4. **Sin antecedentes** Para personas físicas o morales que no cuenten con número de registro patronal registrado ante el Instituto y por tanto con trabajadores formales.

Las personas físicas o morales podrán obtener las constancias de situación fiscal a que se refieren los incisos a), b) y d) en la sección correspondiente del portal Institucional del INFONAVIT en el internet: [www.infonavit.org.mx](http://www.infonavit.org.mx).

Las constancias a que se refiere el inciso c) serán emitidas por la autoridad fiscal del Instituto en las delegaciones regionales.

Cuando la respectiva constancia de situación fiscal arroje a juicio del solicitante inconsistencias relacionadas con el o los números de registro patronal o con el estado de los créditos fiscales, podrá acudir a la Delegación Regional que corresponda a efecto de aclarar el contenido de la misma.

**Quinta. -** La constancia de situación fiscal que se expida tendrá una vigencia de 30 días naturales contados a partir de la misma.

**9. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS.**

**Tratándose del método de puntos o porcentajes.**

De acuerdo con lo establecido en la fracción I del artículo 36 Bis de la Ley, el criterio que se utilizará como método para evaluar las propuestas, será el mecanismo de puntos o porcentajes; por lo que, para ser sujeto de evaluación bajo este criterio, se considerarán únicamente al (los) licitante (s) que previamente haya (n) cumplido cuantitativa y cualitativamente con los requisitos solicitados en los numerales, **6.1, 6.2, 6.3, 7.1 y 7.2, ANEXO 1 Y ANEXO 1 BIS**  de esta Convocatoria, tomando en cuenta que:

* No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos al 100% por grupo.

Se comprobará que las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas contengan la información, documentación y requisitos solicitados en la presente Convocatoria, así como los que resulten de la(s) junta(s) de aclaraciones, sus anexos y los numerales 6.1, 6.2, 6.3, 7.1 y 7.2 y **ANEXO 1 Y ANEXO 1 BIS** de esta Convocatoria.

* No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas presentadas.
* En relación a los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados. La falta de presentación de dichos documentos en la proposición, será motivo para desecharla, por incumplir las disposiciones jurídicas que los establecen.
* En general, el cumplimiento de las propuestas conforme a los requisitos establecidos en la convocatoria.
* La evaluación se realizará conforme a la descripción de la clave que corresponda al Cuadro Básico de Alimentos, que se difunde en la Página Web del IMSS: <http://www.IMSS.gob.mx/transparencia/cuadros/alimentos.htm>.

**EVALUACIÓN DE PUNTOS O PORCENTAJES**

El Instituto evaluará cualquier incremento en rangos o características que mejoren la calidad del bien, así como su entrega y distribución objeto de la presente Licitación, como que presente mejores especificaciones a las solicitadas, aplicando para ello el Mecanismo de Evaluación de Puntos o Porcentajes, de conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del Mecanismo de Puntos o Porcentajes en los Procedimientos de Contratación regulados por la Ley, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de septiembre de 2010, así se ha considerado lo establecido en el documento TU-01/2012, “Determinación y asignación de la puntuación o unidades porcentuales en diversos rubros y subrubros, así como valoración de su acreditación, previstos en los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público” emitido por la Unidad de Normatividad de contrataciones públicas dependiente de la Secretaría de la Función Pública el 9 de enero de 2012.

Para la adquisición de los bienes, la convocante asigna la puntuación o unidades porcentuales, de conformidad con lo siguiente:

**Ponderación.**

La ponderación de cada uno de los rubros de la propuesta técnica; corresponderán a un total de 50 puntos o del 50% (cincuenta por ciento) unidades porcentuales. Para ser considerada solvente dicha propuesta y no ser desechada, será de cuando menos 37.5 de los 50 puntos máximos que se pueden obtener, para lo cual se considerarán los conceptos que a continuación se indican:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RUBRO** | | **TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO** | **SUB-RUBOS A EVALUAR** | **PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO** |
| La convocante otorgará puntuación a los licitantes que ofrezcan características o condiciones superiores de los bienes o de aquellos aspectos solicitados a los propios licitantes considerados como mínimos indispensables | | | | |
| **CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES:** | **25** | | 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**   El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro deberá presentar lo siguiente:  Documento que acredite el 50% de los resultados de análisis microbiológicos de los productos que conforman el grupo en el que participe, de conformidad con el punto 1 del inciso I, del numeral 6.2. Propuesta Técnica.  Estos resultados deberán cumplir con su Norma correspondiente y estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente del Laboratorio.  Documento que acredite los resultados del análisis hormonal de clembuterol realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo, procedentes del establecimiento TIF que le suministrará cárnicos durante la vigencia del contrato y en los cuales se indique que se encuentran libres de dicha sustancia, presentando como mínimo un análisis por tipo de carne (res, cerdo y pollo) y estar expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF que lo respalda en el presente procedimiento de licitación; realizados por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de sanidad agropecuaria, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio. El presente requerimiento aplica para el Grupo 1 “Alimentos Perecederos”  **LA FALTA DE ALGÚN REQUISITO NO OTORGARÁ PUNTUACIÓN.** | **14** |
|  | | 1. **CONTENIDO NACIONAL** |  |
|  | | El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro, deberá presentar escrito manifestando bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65%: Así mismo, en caso de que la Secretaría de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional, de conformidad con el Anexo Numero 13 (TRECE) el cual forma parte de esta convocatoria Lo anterior en apego con el artículo 28 de la Ley y 35 de su Reglamento. | **3.75** |
|  | | 1. **DURABILIDAD**   El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro, deberá presentar lo siguiente:  1.- Para el grupo 1 Alimentos Perecederos (Carne en general; Pescados y Mariscos; Derivados Lácteos; Huevo; Embutidos; Frutas y Verduras), obtendrá 7.25 puntos por grupo.   * Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, con la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos TIF, enunciativas mas no limitativas), además deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos TIF, publicado por el servicio nacional de sanidad inocuidad y calidad agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos TIF de sus proveedores se encuentren vigentes. * Carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE) el cual forma parte de esta convocatoria. * Para el caso de Huevo y Derivados Lácteos, deberán presentar carta de respaldo del fabricante de los productos y marcas que oferte, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE) el cual forma parte de esta convocatoria. | **7.25** |
|  | | 2.- Para los grupos: 2 “Alimentos no Perecederos”; 3 “Pan y tortilla”, 4 “Jugos y Concentrados de Frutas” y 6 “Nieves, helados y paletas”, obtendrá 7.25 puntos por grupo.   * Carta de respaldo en hoja membretada, expedida por el fabricante, productor o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE) el cual forma parte de esta convocatoria. |
|  | | **4.- Para todos los grupos.**  Carta de Autenticidad dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente licitación, expedida por el Organismo de Certificación que emitió los certificados de Sistemas de Gestión solicitados en los puntos 6, 7, 8, 9 y 10 del inciso I del numeral 6.2 de la presente convocatoria, debiendo incluir los datos del contacto para corroborar su procedencia e indicar expresamente que el organismo certificador cuenta con la autorización por parte de la EMA para expedir dichos certificados en los sistemas de gestión que le corresponda. |
| **CAPACIDAD DEL LICITANTE** | **7.5** | | 1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS**   Recursos económicos y de equipamiento necesarios para el cumplimiento a lo requerido en la presente convocatoria.  1.- Se le otorgarán el mayor número de puntos, al licitante que compruebe tener capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se deriven del contrato de la presente licitación; presentando la Declaración Fiscal Anual presentada ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con las que se demuestre que sus ingresos son equivalentes del 10%, al 19% y hasta el 20% o más monto total de su Propuesta Económica, las cuales deberán de contener el sello de recepción del Servicio de Administración Tributaria (SAT) o de la Institución Bancaria receptora de dicha información y en caso de que se hayan presentado por medio electrónico (internet), éstas deberán contener el sello digital de recibido. Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:   * Presenta Declaración Fiscal Anual 2022 y la última declaración fiscal (2022) provisional del impuesto sobre la renta (I.S.R.) con las que demuestra ingresos del 0% al 10% del monto total de su propuesta económica. 1.0 puntos. * Presenta Declaración Fiscal Anual 2021 y la última declaración fiscal (2022) provisional del impuesto sobre la renta (I.S.R.) con las que demuestra ingresos del 11 % hasta el 20% en adelante del monto total de su propuesta económica. 2.0 puntos. | **2.0** |
|  | | 1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS DE EQUIPAMIENTO QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS.**   El Instituto requiere garantizar la oportuna distribución y entrega de víveres, para ello, le resulta necesario que los licitantes acrediten que cuentan con vehículos adicionales a los requeridos por la convocante, debiendo cumplir con todas las especificaciones indicadas en el inciso correspondiente.  Para este rubro la máxima puntuación será de **4.0** puntos, distribuidos de la siguiente manera:   * Para todos los grupos:   Hasta un 10% de vehículos adicionales--- 0.8 puntos  Hasta un 20% de vehículos adicionales--- 1.6 puntos  Hasta un 30% de vehículos adicionales--- 2.4 puntos  Hasta un 40% de vehículos adicionales--- 3.2 puntos  De 50% a más vehículos adicionales------ 4.0 puntos | **4.0** |
|  | | 1. **PERSONAL DISCAPACITADO**   El licitante que desee recibir el presente puntaje de la preferencia por discapacidad en el caso de encontrarse en igualdad de condiciones respecto de las demás Proposiciones, conforme al artículo 14 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, deberá de entregar un escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad, o que es una empresa que cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción del, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, misma que se comprobará con el Aviso de Alta al Régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. | **0.50** |
|  | | 1. **MICRO, PEQUEÑAS O MEDIANAS EMPRESAS**   El licitante que desee obtener el puntaje establecido en el presente subrubro, deberá acreditar que la prestación del servicio objeto de esta convocatoria la llevará a cabo con un bien producido por él, con innovación tecnológica conforme al artículo 14 segundo párrafo de la Ley de adquisiciones arrendamientos y servicios del sector público, para ello deberá presentar lo siguiente:  Documento firmado por el representante legal de licitante en el que manifieste que prestará el servicio objeto de la convocatoria con un bien o bienes producido con innovación tecnológica así mismo deberá indicar el tipo de bien producido y sus características.  Presentar la constancia correspondiente emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a nombre del licitante la cual no podrá tener una vigencia mayor a cinco años, del bien producido con innovación tecnológica.  Asimismo, deberá presentar una estratificación como MIPYME de conformidad con la constancia vigente. | **0.50** |
|  | | 1. **EQUIDAD DE GENERO**   El licitante que acredite contar con Políticas y Prácticas de Igualdad de Género Aplicadas, deberá presentar un escrito en términos de lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 14 de la LAASSP, y anexar copia simple de la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto correspondiente al domicilio de las instalaciones operativas que acreditan en la presente licitación. | **0.50** |
| **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE:** |  | | 1. **EXPERIENCIA DEL LICITANTE** 2. Experiencia. Puntuación máxima para obtener 2.50 puntos.   Se otorgará el mayor número de puntos al licitante que acredite el mayor tiempo realizando actividades de distribución y entrega de víveres de forma oportuna en Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o bien en el Sector Privado.  De conformidad con el párrafo anterior, los licitantes deberán acreditar que cuentan con experiencia mínima de un año y hasta ocho años (365 días por año). Previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando los contratos concluidos, firmados por todas las partes involucradas, con sus respectivos anexos y a nombre del licitante a partir del año 2015 y hasta el año 2022. Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:   * Acredita 1 año de experiencia--------**puntos 0.50** * Acredita 2 años de experiencia-------**puntos 0.75** * Acredita 3 años de experiencia-------**puntos 1.00** * Acredita 4 años de experiencia-------**puntos 1.25** * Acredita 5 años de experiencia-------**puntos 1.50** * Acredita 6 años de experiencia-------**puntos 1.75** * Acredita 7 años de experiencia-------**puntos 2.00** * Acredita 8 años de experiencia-------**puntos 2.50** | **2.50** |
|  | **7.5** | | **B) ESPECIALIDAD. Puntuación máxima a obtener 5.0 puntos**   * + - 1. - Se otorgará el mayor número de puntos al licitante que acredite mayor número de contratos, completos y debidamente formalizados, que correspondan a los años 2013 y hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, con los cuales se demuestre su especialidad en la venta, entrega y distribución de víveres iguales a los del grupo en el que participe, en unidades hospitalarias y guarderías o en su caso en unidades médicas de alta especialidad del sector público o privado, con características iguales o superiores a las solicitadas en la presente convocatoria y sus anexos, en cuanto a volumen, complejidad, magnitud o condiciones, para tal efecto se deberá presentar un máximo de siete contratos, con vigencia de 12 meses y acrediten al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Los contratos que se presenten para tales efectos deberán estar firmados por todas las partes involucradas, con sus respetivos anexos y a nombre del licitante. * Presenta 1 Contrato---------------------- **0.7 puntos** * Presenta 2 Contratos-------------------- **1.4 puntos** * Presenta 3 Contratos-------------------- **2.1 puntos** * Presenta 4 Contratos-------------------- **2.8 puntos** * Presenta 5 Contratos-------------------- **3.5 puntos** * Presenta 6 Contratos-------------------- **4.2 puntos** * Presenta 7 Contratos--------------------- **5.0 puntos** | **5.0** |
| **CUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS** | **10** | | **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS. Puntuación máxima a obtener 10 Puntos**  Se procederá a medir el desempeño o cumplimiento satisfactorio y/o de obligaciones contractuales que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada de los servicios de la misma naturaleza objeto del presente procedimiento de contratación.  El licitante entregará documentación soporte que acredite el cumplimiento de sus obligaciones contractuales en tiempo y forma de los contratos celebrados con Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o bien en el Sector Privado, mediante la presentación las cartas de aceptación satisfactoria o cumplimiento de obligaciones contractuales del servicio o las constancias de liberación o cancelación de garantías de cumplimiento. Dicha documentación deberá corresponder a los contratos que los licitantes presenten en los rubros de experiencia y especialidad del licitante.  Se otorgarán máximo 10 puntos al licitante que presente el mayor número de cartas o constancias de cumplimiento de contrato conforme a lo siguiente:   * Presenta 1 carta satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **0.84** * Presenta 2 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **1.66** * Presenta 3 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **2.50** * Presenta 4 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **3.32** * Presenta 5 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **4.15** * Presenta 6 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **4.98** * Presenta 7 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **5.81** * Presenta 8 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **6.64** * Presenta 9 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. -------------------------------------------------------------- **7.47** * Presenta 10 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. -------------------------------------------------------------- **8.30** * Presenta 11 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ----------------------------------------------------------------- **9.13** * Presenta 12 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ----------------------------------------------------------------- **10.0**   **(Las cartas cancelaciones de fianzas emitidas por la afianzadora deberán estar en hoja membretada de la misma)**  **Nota: Para este subrubro deberá presentar uno de los documentos solicitados por contrato. Si el licitante presenta dos o más documentos del mismo contrato se contabilizarán solo 1 (uno).** | **10** |
| **Total** |  | |  | **50 puntos** |

Nota: En caso de incumplir de forma total o parcial cualquiera de los requisitos establecidos en el cuadro de puntos o porcentajes, no se le otorgarán puntos.

En caso de que el procedimiento de licitación se realice de forma electrónica, los licitantes presentaran sus proposiciones en archivo electrónico y tratándose de un procedimiento de contratación presencial, deberán presentar físicamente sus proposiciones en la fecha, hora y lugar del acto de presentación y apertura de proposiciones, de conformidad con los requerimientos y especificaciones establecidos en la convocatoria.

**Posterior a la calificación de puntos o porcentajes se determinará como PROPUESTA SOLVENTE TÉCNICAMENTE, aquella que, como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación del 37.5 puntos del total de los rubros señalados.**

**PRECIO.**

El licitante que oferte el precio menor por grupo tendrá un valor porcentual del 50% (cincuenta por ciento) de manera que el licitante, obtendrá como máximo **50 puntos.**

* Una vez realizado el procedimiento antes señalado, se procederá a evaluar cada una de las ofertas económicas presentadas por los licitantes por grupo que hayan obtenido como mínimo el 37.5 puntos del total de los rubros de la propuesta técnica.
* El Instituto adjudicará el Contrato por grupo al o los Licitante (s) que reúna (n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones, derivado de la mejor evaluación combinada en términos de los criterios de puntos señalados en el presente numeral.
* Se elaborará un cuadro comparativo por grupo (s) con los puntos obtenidos por cada licitante (s) participante (s) mismo que permitirá hacer un análisis comparativo.
* Si derivado de la evaluación económica y técnica de las proposiciones, se desprende el empate en cuanto a puntos y porcentajes obtenidos por dos o más licitantes, se procederá de acuerdo a lo previsto en el artículo 36 Bis párrafos segundo y tercero de la LEY y 54 de su Reglamento.

**Para efectos de evaluación de la propuesta económica presentada por grupo se consideró la siguiente fórmula:**

Se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el impuesto al valor agregado (en los casos que aplique), y sólo se considerará el precio neto propuesto.

El total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta económica deberá tener un valor numérico máximo de 50, por lo que la propuesta económica que resulte ser la más baja, deberá asignársele esa puntuación o unidades porcentuales máxima.

Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que correspondan al precio neto propuesto por cada participante, la convocante aplicará la siguiente fórmula:

PPE= MPembx50/ MP/

Donde:

PPE= Puntuación o unidades porcentuales que correspondan a la Propuesta Económica;

MPemb= Monto de la Propuesta económica más baja, y

MP/= Monto de la I-ésima Propuesta económica, y

Para calcular el resultado final de la puntuación o unidades porcentuales que obtuvo cada proposición, la convocante aplicará la siguiente fórmula:

PTj=TPT+PPE

Donde:

PTj= Puntuación o unidades porcentuales totales de la proposición;

TPT= Total de Puntuación o unidades porcentuales asignados a la Propuesta Técnica

PPE= Puntuación o unidades porcentuales asignados a la Propuestas Económica

El subíndice “j” representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación.

**10. CAUSAS DE DESECHAMIENTO**.

Se desecharán las propuestas de los licitantes por grupo que incurran en uno o varios de los siguientes supuestos:

1. Que no cumplan con alguno de los requisitos establecidos en esta Convocatoria contenidos en los numerales **6.1, 6.2, 6.3, 7.1 y 7.2, ANEXO TECNICO 1 Y ANEXO 1 BIS** **TERMINOS Y CONDICIONES y** sus anexos, así como los que se deriven del Acto de la Junta de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta por grupo (s), conforme a lo previsto en el último párrafo del artículo 36 de la Ley. Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta:
2. Cuando se compruebe que tienen acuerdo con otros licitantes para elevar el costo de los bienes solicitados o bien, cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes, o cuando el Instituto compruebe que dos o más licitantes han acordado entre sí situaciones que resulten contraproducentes a los intereses institucionales.
3. Cuando incurran en cualquier violación a las disposiciones de la Ley, al Reglamento o a cualquier otro ordenamiento legal o normativo vinculado con este procedimiento.
4. Cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por grupo de los bienes que corresponda de todas y cada una de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, señaladas en el Anexo Número 4 (Cuatro) el cual forma parte de esta Convocatoria.
5. Cuando no presente uno o más de los escritos o manifiestos solicitados con carácter de “bajo protesta de decir verdad”, solicitados en la presente convocatoria u omita la leyenda requerida conforme al artículo 39 penúltimo párrafo del Reglamento.
6. Cuando proporcionen información o documentación falsa y/o alterada, o se detecten irregularidades en la documentación presentada o bien la información no corresponda a la solicitada en sus proposiciones.
7. Cuando el licitante se encuentre en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley.
8. Cuando presente más de una propuesta para un mismo grupo en la Licitación.
9. Cuando presenten los formatos que se indican en esta Convocatoria, con anotaciones distintas a las solicitadas o datos incompletos.
10. Cuando el licitante no se ajuste a las condiciones de presentación, plazo y lugar de entrega de los bienes a contratar.
11. Cuando derivado de la evaluación documental que se realice a sus proposiciones, el resultado no sea satisfactorio.
12. Cuando las propuestas técnicas o económicas y demás documentación que forme parte de la documentación requerida para esta licitación no esté debidamente firmada, conforme el Artículo 27 quinto párrafo de la Ley, o cuando la firma autógrafa estampada en las proposiciones del licitante, no coincida con la que aparece en el formato de acreditación que se anexa con el número 1 contenidas en la presente convocatoria.
13. Cuando por motivo de notificación por parte de la Secretaria de la Función Pública, tenga conocimiento que algún proveedor proporcione información falsa o que actúe con conocimiento de causa o mala fe en algún procedimiento de contratación en la celebración del contrato o durante su vigencia.
14. Cuando los bienes propuestos por grupo(s), sea(n) diferente a lo señalado en la presente convocatoria, o no se ajuste a las condiciones de presentación, plazo y lugar de entrega de los bienes o cuando estos no cumplan con la descripción completa de lo solicitado en el Anexo Número 4 (Cuatro) el cual forma parte de presente convocatoria.
15. Cuando no alcance el 37.5% en puntuación o unidades porcentuales de la propuesta técnica.
16. Cuando Proporcionen Información o Documentación Falsa y/o Alterada.

**11. PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.**

**PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.**

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y Anexo 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, el cual forma parte de los Anexos del presente requerimiento, en los lugares que se indican en la Orden de compra, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos en **Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato conforme al contenido del **Anexo 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra.**

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia.

Para el caso del pan fresco, las Órdenes de Compra se emitirán y entregarán diariamente al licitante adjudicado por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, mediante el **Anexo 18 (Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30** en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 8 (ocho) Calendario y horarios de entrega**.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica. En caso de que se realicen cambios de personal, durante la vigencia del contrato, el licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las unidades médicas hospitalarias y guarderías la nueva relación del personal.

Los productos a entregar deberán apegarse a lo solicitado de acuerdo al **Anexo 4 cuatro) Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria**, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón ALIMENTOS.

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

* Marca Comercial
* Nombre Genérico y Específico
* Fecha de Fabricación y Caducidad
* Nombre o Razón Social del Fabricante
* Nombre o Razón Social del Proveedor
* Fecha de rebanado o corte y
* Peso Neto

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra**.

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida, correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía recibida a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el grupo 1 el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y verdura de temporada.

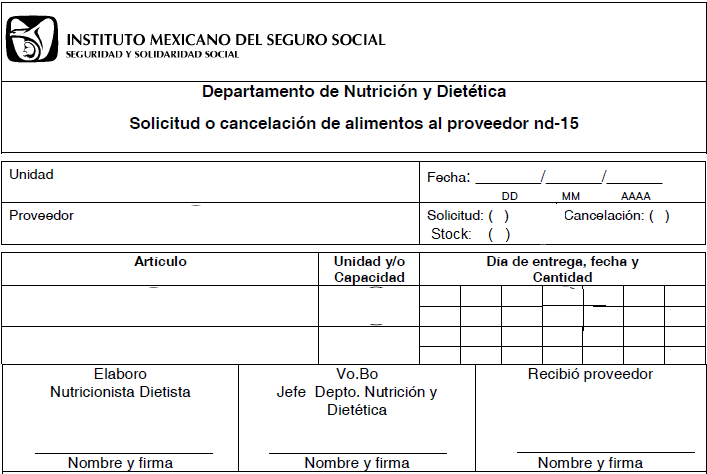
El licitante adjudicado deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a la fracción VI del Artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, de conformidad a las características de la clave/grupo de alimentos,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

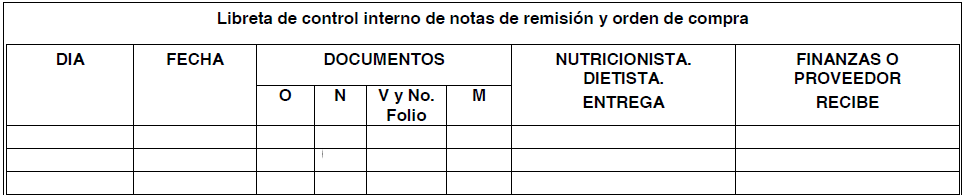
Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, derivados lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados). Se acepta que los bienes sean transportados para su entrega y distribución en vehículos que sean multi-temperatura, siempre y cuando no sufran daños y se entreguen en las condiciones adecuadas de higiene y presentación, cumpliendo con las características físicas y organolépticas como se indica en el cuadro Básico Institucional de Alimentos, así como lo establecido en el **Anexo 17 Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** el cual forma de loa Anexos. De conformidad con lo estipulado en la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, mediante el uso de diablos de carga u otras carretillas de carga para evitar el arrastre de las cajas de estiba, lo cual es un riesgo de contaminación para los alimentos de acuerdo al sistema HACCP que se menciona en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Para el caso de solicitud de alimentos por Stock de Reserva, Solicitudes extraordinarias o Cancelaciones de alimentos, se utilizará el formato nd-15 “Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor”, mismo que deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad.

La nutricionista entregará el formato correspondiente (nd-15) 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 “Libreta de control interno órdenes de compra y notas de remisión “. El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo -vía telefónica o correo electrónico- de la necesidad de recolectar en la unidad la Solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos, conforme a los formatos siguientes:





Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección por parte de las áreas adquirentes de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo 17**  **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** , y revisar que se entreguen conforme con la marca(s) ofertada(s) y presentación que se establece en la Propuesta Técnica y a los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto Mexicano del Seguro Social en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

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

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ALIMENTOS PERECEDEROS**:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados Lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y Vegetales | En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas  15 días  15 días  1 semana  15 días  Se evalúan las características fisicoquímicas |
| **2** | **ALIMENTOS NO PERECEDEROS**   * Abarrotes | Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas |
| **3** | **PAN Y TORTILLA**   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas Maíz calientes | Diario  15 días  15 días  Diario |
| **4** | * Jugos y concentrados de frutas | Tres meses por el fabricante. |
| **6** | * Nieves * Helados * Paletas | Un mes |

**CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS.**

**CANJE.**

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado 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.).

**RECHAZO DE BIENES.**

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 físicas de los alimentos para su recepción o selección”.

No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.

Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).

Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

No se encuentren incluidos en la orden de compra.

Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 (veinticuatro) horas.

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, teniendo como hora límite las 13:30 horas del mismo día de entrega, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

El licitante adjudicado 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.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo 17 Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para entrega y distribución de los bienes.**

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo al Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribución de los bienes**, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

**Nota:** **Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.**

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

**12. CONDICIONES DE PAGO.**

La documentación comprobatoria para proceder al pago de los bienes de consumo entregados a entera satisfacción del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria, como responsable de la recepción de los bienes y en su calidad de Auxiliar del Administrador de contrato, a su vez deberá ser validada y autorizada por parte del Administrador del Contrato de acuerdo a lo siguiente:

a)Factura en original la cual deberá indicar la cantidad, nombre del bien solicitado, clave SAI, clave PREI, número de serie, marca, modelo, lugar de destino, número de proveedor ante el IMSS, vigencia de garantía, número de garantía, número de contrato, nombre de la afianzadora, número de fianza, precio unitario, importe total, nombre y firma del Representante Legal del Proveedor, previa validación y autorización (nombre, cargo, firma) por el Administrador del Contrato o en su caso el Servidor Público que ostente el cargo.

b) Comprobante de opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, en sentido positivo y vigente a efecto de cumplir con lo señalado por el artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, así como a lo dispuesto por la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio que corresponda, en caso de ser una participación conjunta, se deberá entregar por cada una de las empresas participantes. La vigencia de esta opinión ***gozará de vigencia durante el día de la fecha en que haya sido generada***

c) Copia del contrato FORMALIZADO.

Para proceder al pago de los bienes el Administrador del Contrato será quien valide la documentación probatoria de la recepción de los bienes, los cuales deben contener la totalidad y correspondencia de los requisitos solicitados, de no ser así el proveedor deberá recoger la documentación entregada para tramite de pago y corregir las inconsistencias detectadas y posteriormente entregarlas nuevamente para su validación, cuantas veces sea necesaria, una vez que el Administrador del Contrato valide la documentación podrá ser entregada en la Oficina de Tramites de Erogaciones del OOAD, sita en Calzada de la Viga no. 1174 Col. el triunfo Alcaldía. Iztapalapa cp. 09430, en la hoy Ciudad de México, en días hábiles con un horario de 8:00 a 13:00 horas en la Oficina de Tramite de Erogaciones del Departamento de Presupuesto Contabilidad y Tramite de Erogaciones de conformidad con lo establecido en Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos.

El pago de los bienes será por cada uno de los bienes de consumo que integran el grupo como se establece en el Anexo 4 (cuatro) “Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria” recibido a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes conforme al Anexo 3 “Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes”.

El pago se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que se presente 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, así como con la documentación comprobatoria que acredite la prestación de los servicios, y se indique en dicha documentación los servicios proporcionados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, en su caso.”

Para el trámite de pago el proveedor deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales 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 Contribuyente IMS421231I45, domicilio fiscal de conformidad con lo establecido en cada instrumento jurídico.

Para la validación de dichos comprobantes, el proveedor deberá cargar en internet el archivo en formato XML., a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del Instituto; la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

El pago se realizará por medio de transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el Instituto tiene en operación, para tal efecto, el Proveedor se obliga a proporcionar en su oportunidad el número de cuenta, clave, banco y sucursal a su nombre, a menos que el Proveedor acredite de forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El Pago se depositará en la fecha programada de pago, a través del esquema Interbancario si la cuenta bancaria del Proveedor, está contratada con BANORTE, BBVA BANCOMER, HSBC, o SCOTIABANK INVERLAT o a través del esquema interbancario vía SPEI (Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios) si la cuenta pertenece a un banco distinto a los antes mencionados.

Por lo anterior, el Proveedor deberá entregar solicitud de pago electrónico (Interbancario) y presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e Identificación Oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto.

El Administrador del Contrato será quien dará la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas proceda a su pago, de acuerdo a lo normado en el Anexo 2 Cuentas Contables y del “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, mismos que se encuentran publicados en la dirección: http://intranet/normatividad/Normas/DIR.%20FINANZAS/COORD.%20CONT%20Y%20TRAM%20EROGACIONES/PROCEDIMIENTOS/6130-003-002.pdf#search=6130%2D003%2D002

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El Proveedor se obliga a no cancelar ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT) los comprobantes fiscales digitales (CFDI) a favor del 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 este informar a las Áreas de Trámite de Erogaciones de dicha justificación y Reposición del comprobante fiscal en su caso.

Asimismo, el Instituto podrá aceptar a solicitud del Proveedor que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por conceptos de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40B, de la Ley del Seguro Social, adicionalmente el Proveedor, acepta se realicen las deducciones correspondientes en su caso, generados por la aplicación de penas convencionales, derivados de atrasos o deficiencia en los bienes. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.4.10 inciso b y c) de las POBALINES.

El Proveedor que celebre contrato de cesión de derechos de cobros, deberá notificarlo por escrito al Instituto, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente los documentos sustantivos de dicha cesión, al administrador del Contrato, así mismo el Proveedor podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo, con el Instituto. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.5.1.4 de las POBALINES.

En caso de que el Proveedor reciba pagos en exceso, deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, para los casos de prórroga cuando existan créditos fiscales, los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computaran por días naturales, desde la fecha de su entrega, hasta la fecha en que se ponga efectivamente las cantidades a disposición del Instituto.

No se otorgarán anticipos

**13. COMUNICACIÓN DEL FALLO.**

La fecha de fallo se dará a conocer a través de CompraNet, el día de la presentación y apertura de proposiciones, en donde se les informará la hora, el día y el lugar en que se llevará a cabo dicha comunicación.

Por tratarse de un procedimiento de contratación realizado de conformidad con lo previsto en el artículo 26 Bis fracción II y 27 de la LEY, el acto de fallo se difundirá a través de CompraNet.

Con fundamento en el artículo 37 de la LEY, con la notificación del fallo antes señalado por el que se adjudicará el (los) contrato (s), las obligaciones derivadas de este (s), serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en los términos señalados en el fallo y la fecha indicada en el numeral 14.2. de la presente convocatoria.

Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo, se pondrán al finalizar los actos, en el tablero de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS , ubicada en Calzada Vallejo número 675, Colonia Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, Ciudad de México, por un término no menor a 5 días hábiles.

Asimismo, se difundirá un ejemplar de dichas actas en CompraNet para efectos de notificación a los licitantes que hayan participado a través de CompraNet y a los que no hayan asistido al (los) acto(s), en el entendido de que este procedimiento sustituye el de notificación personal.

Independientemente de lo anterior, el contenido de dichas actas podrá ser consultado en el portal de transparencia “IMSS va a comprar” - “IMSS compró”.

**14. INFORMACIÓN DEL CONTRATO.**

**14.1. PERÍODO DE CONTRATACIÓN.**

Con fundamento en el artículo 29 fracción XI de la LEY, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) formalizado(s) con motivo de este procedimiento de contratación será(n) abierto(s), anual, abarcarán solamente un ejercicio fiscal y contará(n) con un período de vigencia del **1º de enero al 31 de diciembre de 2024.**

Con fundamento en el artículo 29 fracción XVI y 47 de la LEY, se adjunta como **Anexo Número 15 (Quince),** el modelo del contrato que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que se deriven de la presente licitación, el cual contiene en lo aplicable, los términos y condiciones previstos en el artículo 45 de la LEY, mismos que serán obligatorios para el licitante que resulte adjudicado, en el entendido de que su contenido será adecuado, en lo conducente, con motivo de lo determinado en la(s) junta(s) de aclaraciones y a lo que de acuerdo con lo ofertado en las proposiciones del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

En caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con el de la presente Convocatoria, prevalecerá lo estipulado en esta última, así como el resultado de las Juntas de Aclaraciones.

La cantidad mínima y máxima de bienes a contratar por cada una de los grupos (partida/claves/ grupos) objeto de esta Convocatoria se detallan en el **Anexo Número 4 (Cuatro)** el cual forma parte de esta convocatoria.

**14.2. FIRMA DEL CONTRATO.**

Con fundamento en el artículo 46 de la LEY, el contrato se firmará dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes a la notificación del fallo.

Si el licitante a quien se le hubiere adjudicado contrato, por causas imputables a él, no formaliza el mismo en la fecha señalada en el párrafo anterior, se estará a lo previsto en el segundo párrafo del artículo 46 de la LEY y, se dará aviso a la Secretaria de la Función Pública (SFP) para que resuelva lo procedente en términos del artículo 59 de la LEY.

**NOTA: Tratándose de licitantes acreditados como MIPYMES, en caso de resultar adjudicados, deberán presentar:**

* Copia de la última declaración anual de impuestos.
* Copia de la última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta.
* Constancia del último pago de cuotas obrero patronales al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).
* Autorización expresa del Titular del área requirente.

**14.3 CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.**

El Instituto podrá rescindir administrativamente, en cualquier momento, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) adjudicado(s) con motivo de la presente licitación, sin responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la LEY, el Instituto podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiera iniciado un procedimiento de conciliación, respecto del contrato materia de la rescisión, conforme a lo siguiente:

Serán causas de rescisión administrativa del contrato, las que de manera enunciativa más no limitativa, se señalan a continuación:

1. Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo, en términos del artículo 48 de la LEY.
2. Cuando el proveedor incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
3. Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en la presente Convocatoria y sus anexos.
4. Cuando se compruebe que el proveedor haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las aceptadas en esta licitación.
5. En caso de que el proveedor no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, conforme a las condiciones que se establecen en las bases de la presente Convocatoria.
6. Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones establecidos en el contrato que se derive del presente procedimiento de licitación pública, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización del Instituto.
7. Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del proveedor.
8. En el supuesto de que la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifique al Instituto la sanción impuesta al proveedor, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento licitatorio, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9 de la Ley Federal de Competencia Económica y 34 de la LEY.

En todo caso la suspensión, terminación anticipada o rescisión de los contratos se solicitará por el administrador del contrato o área consolidadora, en su caso, al área contratante que corresponda a la circunscripción del administrador del contrato de mérito

Para el efecto de lo anterior, el Administrador del contrato o Área Consolidadora, según corresponda, se considerará:

El responsable de elaborar el dictamen a que se refiere el artículo 102 del RLAASSP, que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la Terminación anticipada, suspensión o rescisión del contrato. Para el caso de suspensión o terminación anticipada, deberá considerar y, en su caso determinar los posibles gastos no recuperables a que hace referencia el artículo 102, fracción I del RLAASSP.

El encargado de identificar y documentar los supuestos de suspensión, terminación anticipada o rescisión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

El encargado de informar oportunamente a las áreas competentes de los incumplimientos en que incurran los proveedores, debiendo precisar en qué consisten las obligaciones contractuales incumplidas relacionándolas con la clausulas correspondientes, además de identificar y acompañar la documentación que soporte los supuestos del incumplimiento para que proceda las rescisión, los supuestos de terminación anticipada o suspensión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables, así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

**14.4. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS**.

Con fundamento en el artículo 54 Bis de la LEY, el Instituto podrá dar por terminados anticipadamente los contratos que se deriven del presente procedimiento de contratación, sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Instituto, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública. En estos supuestos el Instituto reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

En todo caso la suspensión, terminación anticipada o rescisión de los contratos se solicitará por el administrador del contrato o área consolidadora, en su caso, al área contratante que corresponda a la circunscripción del administrador del contrato de mérito

Para el efecto de lo anterior, el Administrador del contrato o Área Consolidadora, según corresponda, se considerará:

El responsable de elaborar el dictamen a que se refiere el artículo 102 del RLAASSP, que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la Terminación anticipada, suspensión o rescisión del contrato. Para el caso de suspensión o terminación anticipada, deberá considerar y, en su caso determinar los posibles gastos no recuperables a que hace referencia el artículo 102, fracción I del RLAASSP.

El encargado de identificar y documentar los supuestos de suspensión, terminación anticipada o rescisión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

El encargado de informar oportunamente a las áreas competentes de los incumplimientos en que incurran los proveedores, debiendo precisar en qué consisten las obligaciones contractuales incumplidas relacionándolas con la clausulas correspondientes, además de identificar y acompañar la documentación que soporte los supuestos del incumplimiento para que proceda las rescisión, los supuestos de terminación anticipada o suspensión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables, así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

**15. GARANTÍAS.**

**15.1. 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 cuyo monto sea igual o superior a los 901 (novecientos un) días de UMA vigente en el ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas ó seguro de caución o carta de crédito irrevocable por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social. **ANEXO 14**

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata al proveedor, una vez que el Instituto, le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente, la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor, siempre y cuando demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato respectivo, para lo cual deberá presentar mediante escrito, la solicitud de liberación de la fianza en el Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada en el IMSS que corresponda, misma que llevará a cabo el procedimiento para la liberación y entrega de la fianza.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 (novecientos) días de UMA, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de un certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

* El cheque certificado debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
* Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos perteneciente a la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Calzada Vallejo número 675, Colonia Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, Ciudad de México.
* 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 la entrega de los bienes correspondientes.

Esta garantía de cumplimiento del contrato, en cualquiera de sus dos modalidades (fianza o cheque certificado) deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a firma del contrato, en términos del artículo 48 de la LEY.

**15.2. PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

**DEDUCCIONES**

En términos de los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, en relación con los numerales 4.24.4, inciso h), 5.3.15, 5.5.8 y 5.5.8.1 inciso e) de las POBALINES, el Administrador del Contrato será el responsable de administrar y verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del instrumento jurídico contractual que se formalice, así como del cálculo, aplicación y seguimiento de la deductiva al pago de la prestación del servicio, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir “EL PROVEEDOR” adjudicado, respecto a la(s) partida(s) o concepto(s) que integrarán el instrumento jurídico contractual, así como de notificarlas a “EL PROVEEDOR” para que éste realice el pago correspondiente.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la deducción, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

**PENAS CONVENCIONALES**

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes, por el equivalente al 1.0 % (uno por ciento), sin exceder un máximo del 10% (diez por ciento) sobre el valor total del garantía, sin incluir el IVA, de acuerdo al supuesto siguiente

No se cumpla la entrega del bien en el periodo de tiempo máximo indicado en LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La pena Convencional se calculará de acuerdo con los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

Pca= %d X nda X vbaa

Dónde:

%d = %d=porcentaje determinado en la convocatoria de la licitación pública, invitación a cuando menos tres personas, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en la entrega de bienes o en el inicio de la prestación del servicio o arrendamiento, considerando el rango señalado en el inciso “b”.

nda = número de días de atraso

vbaa = valor de los bienes adquiridos con atraso sin IVA.

Pca = Pena convencional aplicable

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del 10% (diez por ciento) del monto de cada uno de los bienes.

El proveedor a su vez, autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir.

El pago de los bienes, quedará condicionado, proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, conforme a lo previsto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) y artículo 95 Y 96 del Reglamento de la de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (RLAASSP), no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Las notas de crédito derivadas de las penas convencionales deberán estar a apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.

Si el último día del plazo o la fecha determinada son inhábiles o las oficinas ante las que se vaya a hacer el trámite permanecen cerradas durante el horario normal de labores, se prorrogará el plazo hasta el siguiente día hábil.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la pena convencional, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

**16. INCONFORMIDADES.**

De conformidad con lo dispuesto en artículo 66 de la LEY, los licitantes podrán interponer inconformidad ante el Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano de Seguro Social (IMSS) o a través de CompraNet en la siguiente dirección electrónica: [compranet@funcionpublica.gob.mx](mailto:compranet@funcionpublica.gob.mx), por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento, presentándola directamente en el Área de Responsabilidades, en días hábiles, dentro del horario de 9:00 a 15:00 horas, cuyas oficinas se ubican en: Av. Revolución número 1586, Colonia San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01000, México, Ciudad de México.

Agradeciendo de antemano la atención que sirva prestar a la presente, quedo de usted.

**NOMBRE Y FIRMA DE LA CONVOCANTE**

**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL D.F**

**HECTOR CRUZ WINTERGERST**

TITULAR DE LA COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO.

**LIC. RAFAEL LEOBARDO COLIN MONTERD**

RESPONDABLE DE LAS FUNCIONES DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS.

**LIC. ENRIQUETA PEREZ HERNANDEZ**

RESPONDABLE DE LAS FUNCIONES DE LA OFICINA DE ADQUISICION DE BIENES Y CONTRATACION DE SERVICIOS.

**ROBERTO YADIR VAZQUEZ ALDAMA**

ANALISTA SUPERVISORR E2

**ANEXO TECNICO 1**

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

**DESCRIPCIÓN, ALCANCE Y CARACTERÍTICAS DE LOS BIENES**

La descripción amplia y detallada de los bienes solicitados con entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias, se contempla en el **Anexo Número 4 (cuatro) “Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria”**, el cual forma parte de la presente convocatoria.

Los licitantes, para la presentación de sus proposiciones, deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en este documento, describiendo en forma amplia y detallada los bienes que estén ofertando, indicando el grupo, clave, descripción, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe total de los bienes ofertados, desglosando el I.V.A. y en su caso, el Impuesto Especial sobre Producción y Servicios (IEPS).

El Instituto requiere adquirir los bienes (Víveres) que en forma general se agrupan a continuación; los lugares de entrega, distribución, calendario y horarios de entrega se encuentran señalados en los **Anexos Números 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, los cuales forman parte de la presente Convocatoria.

| Número del Grupo | Descripción del Grupo |
| --- | --- |
| 1 | Alimentos Perecederos:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y vegetales | |
| 2 | Alimentos no Perecederos:   * Abarrotes, granos y semillas. * Leche fluida ultrapasteurizada | |
| 3 | Pan y tortilla:   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas de maíz | |
| 4 | * Jugos y concentrados de frutas | |
| 6 | * Nieves * Helados * Paletas | |

**PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.**

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo Número 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, el cual forma parte de los Anexos del presente requerimiento, en los lugares que se indican en la Orden de compra, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos en **Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato conforme al contenido del **Anexo Número 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra.**

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia.

Para el caso del pan fresco, las Órdenes de Compra se emitirán y entregarán diariamente al licitante adjudicado por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, mediante el **Anexo 9 (Nueve) Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30** en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 8 (ocho) Calendario y horarios de entrega**.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica. En caso de que se realicen cambios de personal, durante la vigencia del contrato, el licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las unidades médicas hospitalarias la nueva relación del personal.

Los productos a entregar deberán apegarse a lo solicitado de acuerdo al **Anexo 4(cuatro) Requerimiento de los Grupos 1, 2, 3, 4, y 6**, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón ALIMENTOS.

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

* Marca Comercial
* Nombre Genérico y Específico
* Fecha de Fabricación y Caducidad
* Nombre o Razón Social del Fabricante
* Nombre o Razón Social del Proveedor
* Fecha de rebanado o corte y
* Peso Neto

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo Número 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra**.

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida, correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía recibida a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el grupo 1 el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y verdura de temporada.

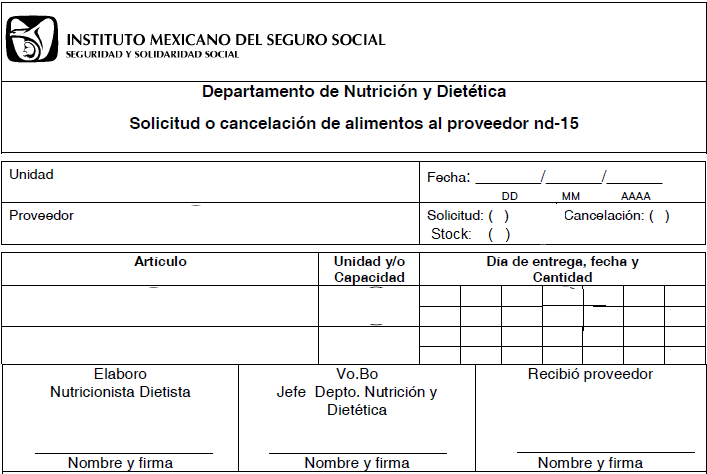
El licitante adjudicado deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a la fracción VI del Artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, de conformidad a las características de la clave/grupo de alimentos,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

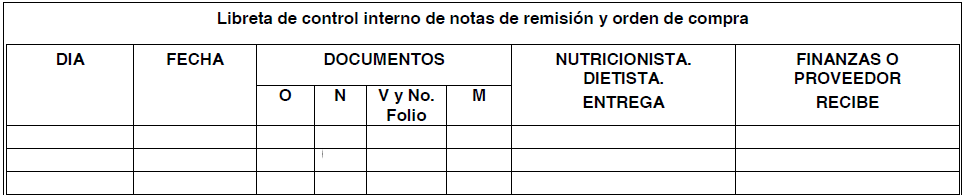
Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, derivados lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados). Se acepta que los bienes sean transportados para su entrega y distribución en vehículos que sean multi-temperatura, siempre y cuando no sufran daños y se entreguen en las condiciones adecuadas de higiene y presentación, cumpliendo con las características físicas y organolépticas como se indica en el cuadro Básico Institucional de Alimentos, así como lo establecido en el **Anexo número 10 (Diez)** **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** el cual forma de loa Anexos. De conformidad con lo estipulado en la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, mediante el uso de diablos de carga u otras carretillas de carga para evitar el arrastre de las cajas de estiba, lo cual es un riesgo de contaminación para los alimentos de acuerdo al sistema HACCP que se menciona en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Para el caso de solicitud de alimentos por Stock de Reserva, Solicitudes extraordinarias o Cancelaciones de alimentos, se utilizará el formato nd-15 “Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor”, mismo que deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad.

La nutricionista entregará el formato correspondiente (nd-15) 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 “Libreta de control interno órdenes de compra y notas de remisión “. El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo -vía telefónica o correo electrónico- de la necesidad de recolectar en la unidad la Solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos, conforme a los formatos siguientes:





Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección por parte de las áreas adquirentes de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo Número 17 Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución** , y revisar que se entreguen conforme con la marca(s) ofertada(s) y presentación que se establece en la Propuesta Técnica y a los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto Mexicano del Seguro Social en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

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

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ALIMENTOS PERECEDEROS**:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados Lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y Vegetales | En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas  15 días  15 días  1 semana  15 días  Se evalúan las características fisicoquímicas |
| **2** | **ALIMENTOS NO PERECEDEROS**   * Abarrotes | Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas |
| **3** | **PAN Y TORTILLA**   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas Maíz calientes | Diario  15 días  15 días  Diario |
| **4** | * Jugos y concentrados de frutas | Tres meses por el fabricante. |
| **6** | * Nieves * Helados * Paletas | Un mes |

**CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS.**

**CANJE.**

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado 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.).

**RECHAZO DE BIENES.**

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 físicas de los alimentos para su recepción o selección”.

No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.

Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).

Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

No se encuentren incluidos en la orden de compra.

Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 (veinticuatro) horas.

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, teniendo como hora límite las 13:30 horas del mismo día de entrega, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

El licitante adjudicado 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.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo número 17** **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo Número 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para entrega y distribución de los bienes.**

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo al Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribución de los bienes**, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

**Nota:** **Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.**

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 17 Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución.**

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES**

Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con los proveedores, estos deberán incluir dentro de su propuesta legal en escrito libre con los siguientes datos:

* Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
* Cargo
* Domicilio
* Teléfono (Oficina y Celular) y Fax
* Correo Electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto, se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador del contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse en los siguientes términos:

* Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
* Vía correo electrónico

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

El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas o estándares según proceda y en su caso las normas Internacionales, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y con la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:

1. Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:

* **Grupo 1 Alimentos Perecederos**
* **Grupo 2 Alimentos no Perecederos (únicamente productos considerados a granel) en caso de que se solicite leche fluida ultra pasteurizada se deben presentar los resultados de análisis microbiológicos.**
* **Grupo 3 Pan fresco y tortilla**
* **Grupo 4 Jugos y concentrados de frutas**
* **Grupo 6 Nieves y Helados**

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio.

1. Presentar documento de los resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en la Unidades Médicas Hospitalarias, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungüeal; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del al acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

*“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.*

Así mismo, deberán anexar en hoja membretada de la empresa licitante y firmada por su representante legal, la relación del personal donde señale el nombre completo y actividad que realizan (área de preparación, entrega o distribución) de al menos 15 personas por cada grupo en el que participe y el domicilio donde llevan a cabo sus actividades. La relación solicitada debe corresponder al personal que acredite en el presente proceso de licitación con análisis y capacitaciones.

1. Presentar documento de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
2. Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitoreos Ambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
3. Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de almacenamiento de mercancías en establecimientos, obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, preparación de alimentos y manejo higiénico de los alimentos, conforme a lo siguiente:

| **Partida/Grupo** | **Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados** | **Certificados de Competencia Laboral** |
| --- | --- | --- |
| **“Alimentos Perecederos”** | 6 Almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| 5 Tablajeros | Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio |
| **“Alimentos No Perecederos”** | 3 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Pan fresco, pan industrializado”** | 3 almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Jugos y concentrados”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Nieves helados y paletas”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos que se solicita.** | | |

1. Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
2. Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, los licitantes deberán presentar, por lo menos un informe de la auditoria en defensa alimentaria realizada al establecimiento donde opera el licitante, el cual deberá acreditar que el licitante obtuvo un cumplimiento de cuando menos el 80%. Dicho informe de auditoría deberá estar realizado durante el año 2023 por un organismo certificador acreditado ante la E.M.A. y estar vigente, dicha documentación deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera.
3. Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
4. Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
5. Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con vigencia y programa calendarizado mensualmente para el año 2024, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
7. Presentar el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx. Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.
8. Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibarán y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.
9. El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el **Anexo 6 (seis) Cuadro de Normas Vigentes y Criterios para la recepción.**

**ANEXO 1 BIS TERMINOS Y CONDICIONES**

1. **VIGENCIA DE CONTRATACIÓN/SERVICIO**

La vigencia de la contratación será a partir del 01 de enero y hasta al 31 de diciembre de 2024. La entrega de los bienes será en las diferentes Unidades médicas Hospitalarias establecidas en el **Anexo 3 (tres) Lugares de entrega y distribución de los bienes.**

1. **LUGAR, PLAZO, Y CONDICIONES DE ENTREGA DEL SERVICIO**

**PLAZO, LUGAR, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE.**

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y Anexo 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, el cual forma parte de los Anexos del presente requerimiento, en los lugares que se indican en la Orden de compra, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos en **Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato conforme al contenido del **Anexo 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra.**

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia.

Para el caso del pan fresco, las Órdenes de Compra se emitirán y entregarán diariamente al licitante adjudicado por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, mediante el **Anexo 18 Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30** en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 8 (ocho) Calendario y horarios de entrega**.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica. En caso de que se realicen cambios de personal, durante la vigencia del contrato, el licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las unidades médicas hospitalarias y guarderías la nueva relación del personal.

Los productos a entregar deberán apegarse a lo solicitado de acuerdo al **Anexo 4 cuatro) Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria**, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón ALIMENTOS.

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

* Marca Comercial
* Nombre Genérico y Específico
* Fecha de Fabricación y Caducidad
* Nombre o Razón Social del Fabricante
* Nombre o Razón Social del Proveedor
* Fecha de rebanado o corte y
* Peso Neto

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra**.

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida, correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía recibida a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el grupo 1 el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y verdura de temporada.

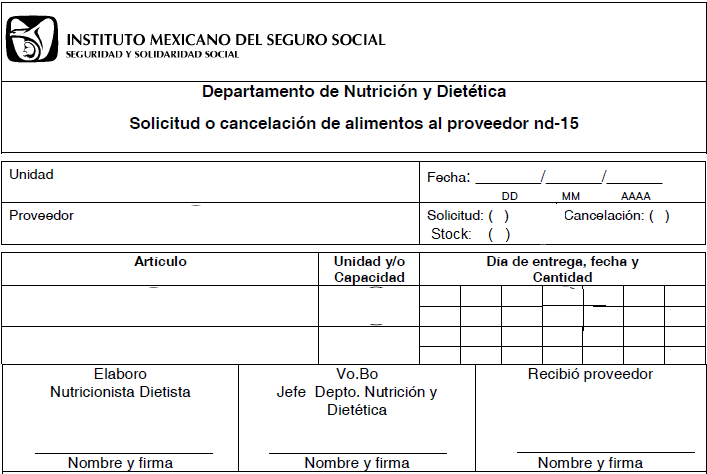
El licitante adjudicado deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a la fracción VI del Artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, de conformidad a las características de la clave/grupo de alimentos,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

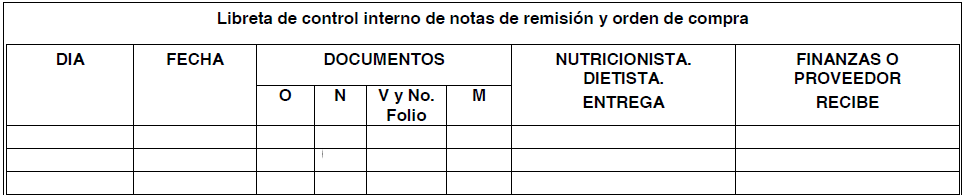
Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, derivados lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados). Se acepta que los bienes sean transportados para su entrega y distribución en vehículos que sean multi-temperatura, siempre y cuando no sufran daños y se entreguen en las condiciones adecuadas de higiene y presentación, cumpliendo con las características físicas y organolépticas como se indica en el cuadro Básico Institucional de Alimentos, así como lo establecido en el **Anexo 17** **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** el cual forma de loa Anexos. De conformidad con lo estipulado en la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, mediante el uso de diablos de carga u otras carretillas de carga para evitar el arrastre de las cajas de estiba, lo cual es un riesgo de contaminación para los alimentos de acuerdo al sistema HACCP que se menciona en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Para el caso de solicitud de alimentos por Stock de Reserva, Solicitudes extraordinarias o Cancelaciones de alimentos, se utilizará el formato nd-15 “Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor”, mismo que deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad.

La nutricionista entregará el formato correspondiente (nd-15) 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 “Libreta de control interno órdenes de compra y notas de remisión “. El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo -vía telefónica o correo electrónico- de la necesidad de recolectar en la unidad la Solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos, conforme a los formatos siguientes:





Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección por parte de las áreas adquirentes de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo 17**  **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** , y revisar que se entreguen conforme con la marca(s) ofertada(s) y presentación que se establece en la Propuesta Técnica y a los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto Mexicano del Seguro Social en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

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

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ALIMENTOS PERECEDEROS**:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados Lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y Vegetales | En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas  15 días  15 días  1 semana  15 días  Se evalúan las características fisicoquímicas |
| **2** | **ALIMENTOS NO PERECEDEROS**   * Abarrotes | Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas |
| **3** | **PAN Y TORTILLA**   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas Maíz calientes | Diario  15 días  15 días  Diario |
| **4** | * Jugos y concentrados de frutas | Tres meses por el fabricante. |
| **6** | * Nieves * Helados * Paletas | Un mes |

**CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS.**

**CANJE.**

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado 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.).

**RECHAZO DE BIENES.**

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 físicas de los alimentos para su recepción o selección”.

No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.

Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).

Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

No se encuentren incluidos en la orden de compra.

Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 (veinticuatro) horas.

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, teniendo como hora límite las 13:30 horas del mismo día de entrega, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

El licitante adjudicado 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.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo 17**  **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para entrega y distribución de los bienes.**

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo al Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribución de los bienes**, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

**Nota:** **Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.**

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

1. **CRITERIO DE EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES**

Se llevará a cabo por Puntos o Porcentajes. Se adjunta **Anexo 2 (dos) “Criterios de Evaluación para la adquisición de víveres con entrega y distribución en las unidades médicas hospitalarias”.**

El Instituto evaluará cualquier incremento en rangos o características que mejoren la calidad del bien, así como su entrega y distribución objeto de la presente Licitación, como que presente mejores especificaciones a las solicitadas, aplicando para ello el Mecanismo de Evaluación de Puntos o Porcentajes, de conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del Mecanismo de Puntos o Porcentajes en los Procedimientos de Contratación regulados por la Ley, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de septiembre de 2010, así se ha considerado lo establecido en el documento TU-01/2012, “Determinación y asignación de la puntuación o unidades porcentuales en diversos rubros y subrubros, así como valoración de su acreditación, previstos en los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público” emitido por la Unidad de Normatividad de contrataciones públicas dependiente de la Secretaría de la Función Pública el 9 de enero de 2012.

Para la adquisición de los bienes, la convocante asigna la puntuación o unidades porcentuales, de conformidad con lo siguiente:

Ponderación.

La ponderación de cada uno de los rubros de la propuesta técnica; corresponderán a un total de 50 puntos o del 50% (cincuenta por ciento) unidades porcentuales. Para ser considerada solvente dicha propuesta y no ser desechada, será de cuando menos 37.5 de los 50 puntos máximos que se pueden obtener, para lo cual se considerarán los conceptos que a continuación se indican:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rubro** | **Valor** |
| 1. Características Técnicas | 25 puntos |
| 1. Capacidad del Licitante | Hasta 7.5 puntos |
| 1. Experiencia y Especialidad del Licitante | Hasta 7.50 puntos |
| 1. Cumplimiento de los Contratos | Hasta 10 puntos |
| **Total** | **50 puntos** |

La puntuación en la propuesta técnica para ser considerada solvente y por tanto no ser desechada, será de cuando menos 37.5 puntos, de los 50 puntos máximos que se pueden obtener en su evaluación.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RUBRO** | | **TOTAL DE PUNTOS A OTORGAR POR RUBRO** | **SUB-RUBOS A EVALUAR** | **PUNTOS A OTORGAR POR SUBRUBRO** |
| La convocante otorgará puntuación a los licitantes que ofrezcan características o condiciones superiores de los bienes o de aquellos aspectos solicitados a los propios licitantes considerados como mínimos indispensables | | | | |
| **CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES:** | **25** | | 1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**   El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro deberá presentar lo siguiente:  Documento que acredite el 50% de los resultados de análisis microbiológicos de los productos que conforman el grupo en el que participe, de conformidad con el punto 1 del inciso I, del numeral 6.2. Propuesta Técnica.  Estos resultados deberán cumplir con su Norma correspondiente y estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente del Laboratorio.  Documento que acredite los resultados del análisis hormonal de clembuterol realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo, procedentes del establecimiento TIF que le suministrará cárnicos durante la vigencia del contrato y en los cuales se indique que se encuentran libres de dicha sustancia, presentando como mínimo un análisis por tipo de carne (res, cerdo y pollo) y estar expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF que lo respalda en el presente procedimiento de licitación; realizados por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de sanidad agropecuaria, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio. El presente requerimiento aplica para el Grupo 1 “Alimentos Perecederos”  El licitante deberá presentar, del personal que acredita en el punto 2 del inciso I, del numeral 6.2. Propuesta Técnica, certificados vigentes de competencia laboral en el estándar de competencia de manejo higiénico de los alimentos, emitidos por el consejo nacional de normalización y certificación de competencias laborales.  **LA FALTA DE ALGÚN REQUISITO NO OTORGARÁ PUNTUACIÓN.** | **14** |
|  | | 1. **CONTENIDO NACIONAL** |  |
|  | | El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro, deberá presentar escrito manifestando bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana, y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65%: Así mismo, en caso de que la Secretaría de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional, de conformidad con el Anexo Numero 13 (TRECE) el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior en apego con el artículo 28 de la Ley y 35 de su Reglamento. | **3.75** |
|  | | 1. **DURABILIDAD**   El licitante para la obtención de puntos en el presente subrubro, deberá presentar lo siguiente:  1.- Para el grupo 1 Alimentos Perecederos (Carne en general; Pescados y Mariscos; Derivados Lácteos; Huevo; Embutidos; Frutas y Verduras), obtendrá 7.25 puntos por grupo.   * Constancia expedida al establecimiento con certificación Tipo Inspección Federal (TIF) del origen de los cárnicos y embutidos, con la cual se acredite que la actividad certificada del establecimiento es para el sacrificio, corte o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. Para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo las actividades certificadas de los establecimientos TIF, enunciativas mas no limitativas), además deberá presentar la última actualización del directorio de establecimientos TIF, publicado por el servicio nacional de sanidad inocuidad y calidad agroalimentaria (SENASICA) para comprobar que la certificación de los establecimientos TIF de sus proveedores se encuentren vigentes. * Carta de respaldo en hoja membretada del establecimiento TIF de donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos), dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el **ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE)** el cual forma parte de esta convocatoria. * Para el caso de Huevo y Derivados Lácteos, deberán presentar carta de respaldo del fabricante de los productos y marcas que oferte, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE) el cual forma parte de esta convocatoria. | **7.25** |
|  | | 2.- Para los grupos: 2 “Alimentos no Perecederos”; 3 “Pan y tortilla”, 4 “Jugos y Concentrados de Frutas” y 6 “Nieves, helados y paletas”, obtendrá 7.25 puntos por grupo.   * Carta de respaldo en hoja membretada, expedida por el fabricante, productor o distribuidor mayorista de los productos y marcas que oferte, dirigida a la Convocante con el número y nombre de la licitación, firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple de su poder notarial e identificación oficial vigentes, de acuerdo con el ANEXO NUMERO 19 (DICINUEVE) el cual forma parte de esta convocatoria. |
|  | | **4.- Para todos los grupos.**  Carta de Autenticidad dirigida a la convocante con el número y nombre de la presente licitación, expedida por el Organismo de Certificación que emitió los certificados de Sistemas de Gestión solicitados en los puntos 6, 7, 8, 9 y 10 del inciso I del numeral 6.2 de la presente convocatoria, debiendo incluir los datos del contacto para corroborar su procedencia e indicar expresamente que el organismo certificador cuenta con la autorización por parte de la EMA para expedir dichos certificados en los sistemas de gestión que le corresponda. |
| **CAPACIDAD DEL LICITANTE** | **7.5** | | 1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS**   Recursos económicos y de equipamiento necesarios para el cumplimiento a lo requerido en la presente convocatoria.  1.- Se le otorgarán el mayor número de puntos, al licitante que compruebe tener capacidad económica para cumplir con las obligaciones que se deriven del contrato de la presente licitación; presentando la Declaración Fiscal Anual presentada ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con las que se demuestre que sus ingresos son equivalentes del 10%, al 19% y hasta el 20% o más monto total de su Propuesta Económica, las cuales deberán de contener el sello de recepción del Servicio de Administración Tributaria (SAT) o de la Institución Bancaria receptora de dicha información y en caso de que se hayan presentado por medio electrónico (internet), éstas deberán contener el sello digital de recibido. Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:   * Presenta Declaración Fiscal Anual 2022 y la última declaración fiscal (2022) provisional del impuesto sobre la renta (I.S.R.) con las que demuestra ingresos del 0% al 10% del monto total de su propuesta económica. 1.0 puntos. * Presenta Declaración Fiscal Anual 2022 y la última declaración fiscal (2022) provisional del impuesto sobre la renta (I.S.R.) con las que demuestra ingresos del 11 % hasta el 20% en adelante del monto total de su propuesta económica. 2.0 puntos. | **2.0** |
|  | | 1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS DE EQUIPAMIENTO QUE LA CONVOCANTE CONSIDERA NECESARIOS.**   El Instituto requiere garantizar la oportuna distribución y entrega de víveres, para ello, le resulta necesario que los licitantes acrediten que cuentan con vehículos adicionales a los requeridos por la convocante, debiendo cumplir con todas las especificaciones indicadas en el inciso correspondiente.  Para este rubro la máxima puntuación será de **4.0** puntos, distribuidos de la siguiente manera:   * Para todos los grupos:   Hasta un 10% de vehículos adicionales--- 0.8 puntos  Hasta un 20% de vehículos adicionales--- 1.6 puntos  Hasta un 30% de vehículos adicionales--- 2.4 puntos  Hasta un 40% de vehículos adicionales--- 3.2 puntos  De 50% a más vehículos adicionales------ 4.0 puntos | **4.0** |
|  | | 1. **PERSONAL DISCAPACITADO**   El licitante que desee recibir el presente puntaje de la preferencia por discapacidad en el caso de encontrarse en igualdad de condiciones respecto de las demás Proposiciones, conforme al artículo 14 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, deberá de entregar un escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que es una persona física con discapacidad, o que es una empresa que cuenta con trabajadores con discapacidad en una proporción del, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, misma que se comprobará con el Aviso de Alta al Régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. | **0.50** |
|  | | 1. **MICRO, PEQUEÑAS O MEDIANAS EMPRESAS**   El licitante que desee obtener el puntaje establecido en el presente subrubro, deberá acreditar que la prestación del servicio objeto de esta convocatoria la llevará a cabo con un bien producido por él, con innovación tecnológica conforme al artículo 14 segundo párrafo de la Ley de adquisiciones arrendamientos y servicios del sector público, para ello deberá presentar lo siguiente:  Documento firmado por el representante legal de licitante en el que manifieste que prestará el servicio objeto de la convocatoria con un bien o bienes producido con innovación tecnológica así mismo deberá indicar el tipo de bien producido y sus características.  Presentar la constancia correspondiente emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, a nombre del licitante la cual no podrá tener una vigencia mayor a cinco años, del bien producido con innovación tecnológica.  Asimismo, deberá presentar una estratificación como MIPYME de conformidad con la constancia vigente. | **0.50** |
|  | | 1. **EQUIDAD DE GENERO**   El licitante que acredite contar con Políticas y Prácticas de Igualdad de Género Aplicadas, deberá presentar un escrito en términos de lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 14 de la LAASSP, y anexar copia simple de la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto correspondiente al domicilio de las instalaciones operativas que acreditan en la presente licitación. | **0.50** |
| **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE:** |  | | 1. **EXPERIENCIA DEL LICITANTE** 2. Experiencia. Puntuación máxima para obtener 2.50 puntos.   Se otorgará el mayor número de puntos al licitante que acredite el mayor tiempo realizando actividades de distribución y entrega de víveres de forma oportuna en Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o bien en el Sector Privado.  De conformidad con el párrafo anterior, los licitantes deberán acreditar que cuentan con experiencia mínima de un año y hasta ocho años (365 días por año). Previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando los contratos concluidos, firmados por todas las partes involucradas, con sus respectivos anexos y a nombre del licitante a partir del año 2015 y hasta el año 2022. Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:   * Acredita 1 año de experiencia--------**puntos 0.50** * Acredita 2 años de experiencia-------**puntos 0.75** * Acredita 3 años de experiencia-------**puntos 1.00** * Acredita 4 años de experiencia-------**puntos 1.25** * Acredita 5 años de experiencia-------**puntos 1.50** * Acredita 6 años de experiencia-------**puntos 1.75** * Acredita 7 años de experiencia-------**puntos 2.00** * Acredita 8 años de experiencia-------**puntos 2.50** | **2.50** |
|  | **7.5** | | **B) ESPECIALIDAD. Puntuación máxima a obtener 5.0 puntos**   * + - 1. - Se otorgará el mayor número de puntos al licitante que acredite mayor número de contratos, completos y debidamente formalizados, que correspondan a los años 2013 y hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, con los cuales se demuestre su especialidad en la venta, entrega y distribución de víveres iguales a los del grupo en el que participe, en unidades hospitalarias y guarderías o en su caso en unidades médicas de alta especialidad del sector público o privado, con características iguales o superiores a las solicitadas en la presente convocatoria y sus anexos, en cuanto a volumen, complejidad, magnitud o condiciones, para tal efecto se deberá presentar un máximo de siete contratos, con vigencia de 12 meses y acrediten al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Los contratos que se presenten para tales efectos deberán estar firmados por todas las partes involucradas, con sus respetivos anexos y a nombre del licitante. * Presenta 1 Contrato---------------------- **0.7 puntos** * Presenta 2 Contratos-------------------- **1.4 puntos** * Presenta 3 Contratos-------------------- **2.1 puntos** * Presenta 4 Contratos-------------------- **2.8 puntos** * Presenta 5 Contratos-------------------- **3.5 puntos** * Presenta 6 Contratos-------------------- **4.2 puntos** * Presenta 7 Contratos--------------------- **5.0 puntos** | **5.0** |
| **CUMPLIMIENTO DE LOS CONTRATOS** | **10** | | **CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS. Puntuación máxima a obtener 10 Puntos**  Se procederá a medir el desempeño o cumplimiento satisfactorio y/o de obligaciones contractuales que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada de los servicios de la misma naturaleza objeto del presente procedimiento de contratación.  El licitante entregará documentación soporte que acredite el cumplimiento de sus obligaciones contractuales en tiempo y forma de los contratos celebrados con Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o bien en el Sector Privado, mediante la presentación las cartas de aceptación satisfactoria o cumplimiento de obligaciones contractuales del servicio o las constancias de liberación o cancelación de garantías de cumplimiento. Dicha documentación deberá corresponder a los contratos que los licitantes presenten en los rubros de experiencia y especialidad del licitante.  Se otorgarán máximo 10 puntos al licitante que presente el mayor número de cartas o constancias de cumplimiento de contrato conforme a lo siguiente:   * Presenta 1 carta satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **0.84** * Presenta 2 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **1.66** * Presenta 3 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **2.50** * Presenta 4 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **3.32** * Presenta 5 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **4.15** * Presenta 6 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **4.98** * Presenta 7 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **5.81** * Presenta 8 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ------------------------------------------------------------- **6.64** * Presenta 9 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. -------------------------------------------------------------- **7.47** * Presenta 10 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. -------------------------------------------------------------- **8.30** * Presenta 11 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ----------------------------------------------------------------- **9.13** * Presenta 12 cartas de satisfacción o cumplimiento de obligaciones contractuales o constancia de liberación o cancelación de fianzas. ----------------------------------------------------------------- **10.0**   **(Las cartas cancelaciones de fianzas emitidas por la afianzadora deberán estar en hoja membretada de la misma)**  **Nota: Para este subrubro deberá presentar uno de los documentos solicitados por contrato. Si el licitante presenta dos o más documentos del mismo contrato se contabilizarán solo 1 (uno).** | **10** |
| **Total** |  | |  | **50 puntos** |

1. **LICENCIAS, PERMISOS, REGISTROS, CERTIFICADOS O AUTORIZACIONES**

Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes en original y/o copia certificada, y copia simple para su cotejo:

El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas o estándares según proceda y en su caso las normas Internacionales, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y con la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:

1. Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:

* **Grupo 1 Alimentos Perecederos**
* **Grupo 2 Alimentos no Perecederos (únicamente productos considerados a granel)**
* **Grupo 3 Pan fresco y tortilla**
* **Grupo 4 Jugos y concentrados de frutas**
* **Grupo 6 Nieves y Helados**

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio.

1. Presentar documento de los resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en la Unidades Médicas Hospitalarias, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungüeal; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del al acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

*“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.*

En este numeral, deberán anexar en hoja membretada de la empresa licitante y firmada por su representante legal, la relación del personal donde señale el nombre completo y actividad que realizan (área de preparación, entrega o distribución) de al menos 15 personas por cada grupo en el que participe y el domicilio donde llevan a cabo sus actividades. La relación solicitada debe corresponder al personal que acredite en el presente proceso de licitación con análisis y capacitaciones.

1. Presentar documento de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
2. Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitoreos Ambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I, del presente numeral, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
3. Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de almacenamiento de mercancías en establecimientos, obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, preparación de alimentos y manejo higiénico de los alimentos, conforme a lo siguiente:

| **Grupo** | **Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados** | **Certificados de Competencia Laboral** |
| --- | --- | --- |
| **“Alimentos Perecederos”** | 6 Almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| 5 Tablajeros | Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio |
| **“Alimentos No Perecederos”** | 3 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Pan fresco, pan industrializado”** | 3 almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Jugos y concentrados”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Nieves helados y paletas”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos que se solicitan.** | | |

1. Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
2. Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, los licitantes deberán presentar, por lo menos un informe de la auditoria en defensa alimentaria realizada al establecimiento donde opera el licitante, el cual deberá acreditar que el licitante obtuvo un cumplimiento de cuando menos el 80%. Dicho informe de auditoría deberá estar realizado durante el año 2023 por un organismo certificador acreditado ante la E.M.A. y estar vigente, dicha documentación deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en el inciso I del presente numeral.
3. Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
4. Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
5. Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con vigencia y programa calendarizado mensualmente para el año 2024, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
7. Presentar el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx. Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.
8. Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibarán y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.
9. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste en caso de que resulte adjudicado en el presente procedimiento de licitación, previo a la suscripción del contrato presentará “Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales” emitida por el S.A.T, “Opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social” expedida por el IMSS, y Constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos” expedida por el INFONAVIT, esta última de conformidad con el “ACUERDO del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos” debiendo estar vigentes, positivas y a nombre del licitante.
10. El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
11. El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el Anexo 3 (Tres) Lugares de entrega y distribución de los bienes, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.
12. El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el Anexo (6) seis Cuadro de normas vigentes y criterios para la recepción.

| **GRUPO** | **PRODUCTO** | **NOM/NMX/CRITERIO** | **FORMA DE EVALUACIÓN** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS | NOM-251-SSA1-2009 | INFORME DE LOS RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN |
| MODIFICACIÓN DE LA  NOM-051-SCFI-SSA1-2010 | PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE. |
| EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS. | CARNES FRESCAS | CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL “TIF” | COPIA SIMPLE DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE INSPECCIÓN FEDERAL “TIF”.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| NOM-034-SSA1-1993 | COPIA DE LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGUN RIESGO DE CONTAMINACIÓN |
| NOM-194-SSA1-2004 |
| PRODUCTOS DE LA PESCA | NOM-027-SSA1-1993 |
| NOM-029-SSA1-1993 |
| PRODUCTOS EMBUTIDOS | NOM-122-SSA1-1994 | COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.  LOS ALIMENTOS QUE SEAN ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN REBANADAS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS:   * MARCA COMERCIAL * NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO * FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD * NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE * NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR * FECHA DE REBANADO O CORTE Y * PESO NETO   LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-213-SSA1-2002. |
| NOM-158-SCFI-2003 |
| NOM-145-SSA1-1995 |
| NOM-213-SSA1-2002 |
|  | HUEVO DE GALLINA | NOM-159-SSA1-1996 | PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓNDE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| GRUPO 480-200  DERIVADOS LÁCTEOS | CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE | NOM-243-SSA1-2010 | COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| QUESOS:  FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS | NOM-121-SSA1-1994 |
| GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS:  CITRICAS.  DE CÁSCARA MUY SUAVE.  DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA.  DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE.  VEGETALES:  DE HOJA Y FLORES.  GERMINADOS.  DE VAINA.  CONDIMENTOS.  DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI.  CHILES SECOS. | VERIFICAR EN LA MUESTRA FÍSICA   * LA MADUREZ, * MANEJO, * CONSERVACIÓN * EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO * EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS) |
| GRUPO 480-400-500-600, ALGUNOS DEL 700,800.  ABARROTES EN GENERAL | ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO | NOM-130-SSA1-1995 | ETIQUETA DEL ENVASE. |
| CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS | NOM-247-SSA1-2008 | ETIQUETA DEL ENVASE |
| ATÚN | NOM-084-SCFI-1994 | ETIQUETA DEL ENVASE |
| MOLES Y DERIVADOS | NMX-F-422-1982 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| ALIMENTOS PARA LACTANTES | NOM-131-SSA1-2012 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS | JUGOS PREENVASADOS | NOM-173-SCFI-2009 | DE ACUERDO A LA EVALUACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |

1. **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA NECESARIA**

El proveedor deberá mostrar Mosaico fotográfico, catálogos y folletos de los servicios que proponen.

El licitante deberá anexar evidencia fotográfica de sus instalaciones, áreas de trabajo, mesas de trabajo, bodegas, refrigeradores, cámaras frías, así como de los vehículos que pondrá a disposición para el suministro de los bienes.

1. **PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES AL PAGO**

**DEDUCCIONES**

En términos de los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, en relación con los numerales 4.24.4, inciso h), 5.3.15, 5.5.8 y 5.5.8.1 inciso e) de las POBALINES, el Administrador del Contrato será el responsable de administrar y verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del instrumento jurídico contractual que se formalice, así como del cálculo, aplicación y seguimiento de la deductiva al pago de la prestación del servicio, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir “EL PROVEEDOR” adjudicado, respecto a la(s) partida(s) o concepto(s) que integrarán el instrumento jurídico contractual, así como de notificarlas a “EL PROVEEDOR” para que éste realice el pago correspondiente.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la deducción, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

**PENAS CONVENCIONALES**

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes, por el equivalente al 1.0 % (uno por ciento), sin exceder un máximo del 10% (diez por ciento) sobre el valor total del garantía, sin incluir el IVA, de acuerdo al supuesto siguiente

No se cumpla la entrega del bien en el periodo de tiempo máximo indicado en LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La pena Convencional se calculará de acuerdo con los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

Pca= %d X nda X vbaa

Dónde:

%d = %d=porcentaje determinado en la convocatoria de la licitación pública, invitación a cuando menos tres personas, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en la entrega de bienes o en el inicio de la prestación del servicio o arrendamiento, considerando el rango señalado en el inciso “b”.

nda = número de días de atraso

vbaa = valor de los bienes adquiridos con atraso sin IVA.

Pca = Pena convencional aplicable

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del 10% (diez por ciento) del monto de cada uno de los bienes.

El proveedor a su vez, autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir.

El pago de los bienes, quedará condicionado, proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, conforme a lo previsto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) y artículo 95 Y 96 del Reglamento de la de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (RLAASSP), no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Las notas de crédito derivadas de las penas convencionales deberán estar a apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.

Si el último día del plazo o la fecha determinada son inhábiles o las oficinas ante las que se vaya a hacer el trámite permanecen cerradas durante el horario normal de labores, se prorrogará el plazo hasta el siguiente día hábil.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la pena convencional, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

1. **MECANISMOS REQUERIDOS AL PRESTADOR PARA RESPONDER POR DEFECTOS**

El licitante adjudicado 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.).

1. **GARANTÍAS DE ANTICIPOS, CUMPLIMIENTO, DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE BIENES, CALIDAD DE SERVICIOS Y DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, QUE EN SU CASO APLIQUEN.**

**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 cuyo monto sea igual o superior a los 901 (novecientos un) días de UMA vigente en el ejercicio fiscal, deberá otorgarse mediante fianza expedida por afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas ó seguro de caución o carta de crédito irrevocable por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social. **Anexo 14**

La garantía de cumplimiento de las obligaciones del contrato, únicamente podrá ser liberada mediante autorización que sea emitida por escrito, por parte del Instituto.

Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata al proveedor, una vez que el Instituto, le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente, la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor, siempre y cuando demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato respectivo, para lo cual deberá presentar mediante escrito, la solicitud de liberación de la fianza en el Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada en el IMSS que corresponda, misma que llevará a cabo el procedimiento para la liberación y entrega de la fianza.

No obstante lo anterior, en el supuesto de que el monto del contrato adjudicado sea igual o menor a 900 (novecientos) días de UMA, el licitante ganador podrá presentar la garantía de cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato, mediante fianza, cheque certificado o de caja, depósito de dinero constituido a través de un certificado o billete de depósito expedido por institución de crédito autorizada por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo total del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, de acuerdo con el procedimiento siguiente:

* El cheque certificado debe expedirse a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social.
* Dicho cheque deberá ser resguardado, a título de garantía, en la Oficina de Contratos perteneciente a la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Calzada Vallejo número 675, Colonia Magdalena de las Salinas, Alcaldía Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, Ciudad de México.
* 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 la entrega de los bienes correspondientes.

Esta garantía de cumplimiento del contrato, en cualquiera de sus dos modalidades (fianza o cheque certificado) deberá presentarse a más tardar, dentro de los diez días naturales siguientes a firma del contrato, en términos del artículo 48 de la LEY.

1. **FORMA DE PAGO**

La documentación comprobatoria para proceder al pago de los bienes de consumo entregados a entera satisfacción del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria, como responsable de la recepción de los bienes y en su calidad de Auxiliar del Administrador de contrato, a su vez deberá ser validada y autorizada por parte del Administrador del Contrato de acuerdo a lo siguiente:

a)Factura en original la cual deberá indicar la cantidad, nombre del bien solicitado, clave SAI, clave PREI, número de serie, marca, modelo, lugar de destino, número de proveedor ante el IMSS, vigencia de garantía, número de garantía, número de contrato, nombre de la afianzadora, número de fianza, precio unitario, importe total, nombre y firma del Representante Legal del Proveedor, previa validación y autorización (nombre, cargo, firma) por el Administrador del Contrato o en su caso el Servidor Público que ostente el cargo.

b) Comprobante de opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, en sentido positivo y vigente a efecto de cumplir con lo señalado por el artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, así como a lo dispuesto por la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio que corresponda, en caso de ser una participación conjunta, se deberá entregar por cada una de las empresas participantes.

c) Copia del contrato FORMALIZADO.

Para proceder al pago de los bienes el Administrador del Contrato será quien valide la documentación probatoria de la recepción de los bienes, los cuales deben contener la totalidad y correspondencia de los requisitos solicitados, de no ser así el proveedor deberá recoger la documentación entregada para tramite de pago y corregir las inconsistencias detectadas y posteriormente entregarlas nuevamente para su validación, cuantas veces sea necesaria, una vez que el Administrador del Contrato valide la documentación podrá ser entregada en la Oficina de Tramites de Erogaciones del OOAD, sita en Calzada de la Viga no. 1174 Col. el triunfo Alcaldía. Iztapalapa cp. 09430, en la hoy Ciudad de México, en días hábiles con un horario de 8:00 a 13:00 horas en la Oficina de Tramite de Erogaciones del Departamento de Presupuesto Contabilidad y Tramite de Erogaciones de conformidad con lo establecido en Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos.

El pago de los bienes será por cada uno de los bienes de consumo que integran el grupo como se establece en el Anexo 4 (cuatro) “Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria” recibido a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes conforme al Anexo 3 “Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes”.

El pago se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que se presente 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, así como con la documentación comprobatoria que acredite la prestación de los servicios, y se indique en dicha documentación los servicios proporcionados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, en su caso.”

Para el trámite de pago el proveedor deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales 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 Contribuyente IMS421231I45, domicilio fiscal de conformidad con lo establecido en cada instrumento jurídico.

Para la validación de dichos comprobantes, el proveedor deberá cargar en internet el archivo en formato XML., a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del Instituto; la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

El pago se realizará por medio de transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el Instituto tiene en operación, para tal efecto, el Proveedor se obliga a proporcionar en su oportunidad el número de cuenta, clave, banco y sucursal a su nombre, a menos que el Proveedor acredite de forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El Pago se depositará en la fecha programada de pago, a través del esquema Interbancario si la cuenta bancaria del Proveedor, está contratada con BANORTE, BBVA BANCOMER, HSBC, o SCOTIABANK INVERLAT o a través del esquema interbancario vía SPEI (Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios) si la cuenta pertenece a un banco distinto a los antes mencionados.

Por lo anterior, el Proveedor deberá entregar solicitud de pago electrónico (Interbancario) y presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e Identificación Oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto.

El Administrador del Contrato será quien dará la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas proceda a su pago, de acuerdo a lo normado en el Anexo 2 Cuentas Contables y del “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, mismos que se encuentran publicados en la dirección: http://intranet/normatividad/Normas/DIR.%20FINANZAS/COORD.%20CONT%20Y%20TRAM%20EROGACIONES/PROCEDIMIENTOS/6130-003-002.pdf#search=6130%2D003%2D002

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El Proveedor se obliga a no cancelar ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT) los comprobantes fiscales digitales (CFDI) a favor del 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 este informar a las Áreas de Trámite de Erogaciones de dicha justificación y Reposición del comprobante fiscal en su caso.

Asimismo, el Instituto podrá aceptar a solicitud del Proveedor que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por conceptos de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40B, de la Ley del Seguro Social, adicionalmente el Proveedor, acepta se realicen las deducciones correspondientes en su caso, generados por la aplicación de penas convencionales, derivados de atrasos o deficiencia en los bienes. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.4.10 inciso b y c) de las POBALINES.

El Proveedor que celebre contrato de cesión de derechos de cobros, deberá notificarlo por escrito al Instituto, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente los documentos sustantivos de dicha cesión, al administrador del Contrato, así mismo el Proveedor podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo, con el Instituto. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.5.1.4 de las POBALINES.

En caso de que el Proveedor reciba pagos en exceso, deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, para los casos de prórroga cuando existan créditos fiscales, los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computaran por días naturales, desde la fecha de su entrega, hasta la fecha en que se ponga efectivamente las cantidades a disposición del Instituto.

No se otorgarán anticipos.

1. **MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS.**

**INFORME DELEGACIONAL**

El Proveedor deberá entregar directamente al administrador de la unidad médica que le requiera los bienes, o a la persona que para tal efecto este designe, así como a la Coordinación Auxiliar Operativa Administrativa dependiente de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas en el OOAD D.F. Sur mediante correo electrónico veronica.gudino@imss.gob.mx, un reporte mensual en el cual indique: el gasto generado por unidad médica hospitalaria y gasto consolidado, dentro de los 5(cinco) primeros días hábiles del mes posterior a que se realice el corte de la facturación, durante todo el ejercicio del contrato, de no cumplir con el informe se generaran las penas deductivas que corresponda por cada día de atraso.

**DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN LA PROPUESTA TÉCNICA DEL LICITANTE**

El participante deberá presentar en la propuesta técnica:

1. El licitante deberá presentar descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4 (Cuatro) Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria.**
2. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, a través del cual manifieste que es de nacionalidad mexicana, y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65% de grado de contenido nacional, así mismo, en caso de que la Secretaria de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional. Lo anterior, de conformidad con el artículo 28 de la Ley y 35 de su Reglamento.
3. El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas o estándares según proceda y en su caso las normas Internacionales, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y con la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:
4. Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:

* **Grupo 1 Alimentos Perecederos**
* **Grupo 2 Alimentos no Perecederos (únicamente productos considerados a granel) en caso de que se solicite leche fluida ultrapasteurizada se deben presentar los resultados de análisis microbiológicos.**
* **Grupo 3 Pan fresco y tortilla**
* **Grupo 4 Jugos y concentrados de frutas**
* **Grupo 6 Nieves y Helados**

En el caso de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados deben contener No. de Lote, Marca, Fecha de caducidad y Unidad de presentación, de acuerdo con la norma mexicana NMX-EC-17025-IMNC-2018. Los análisis microbiológicos de los alimentos y bebidas no alcohólicas deben coincidir con las marcas y presentaciones ofertadas en la propuesta técnica.

Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio.

1. Presentar documento de los resultados de estudios clínicos realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en la Unidades Médicas Hospitalarias, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática y lecho ungüeal; dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del al acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s), en la cual se indique que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:

*“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.*

En este numeral, deberán anexar en hoja membretada de la empresa licitante y firmada por su representante legal, la relación del personal donde señale el nombre completo y actividad que realizan (área de preparación, entrega o distribución) de al menos 15 personas por cada grupo en el que participe y el domicilio donde llevan a cabo sus actividades. La relación solicitada debe corresponder al personal que acredite en el presente proceso de licitación con análisis y capacitaciones.

1. Presentar documento de los resultados de análisis microbiológicos (organismos coliformes totales y coliformes fecales) y químicos (cloro residual libre) del agua de la llave, filtro y cisterna, que cumplan con los límites permisibles establecidos en la NOM-127-SSA1-2021 y/o en la NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
2. Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitoreos Ambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredite el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s).
3. Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de almacenamiento de mercancías en establecimientos, obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio, preparación de alimentos y manejo higiénico de los alimentos, conforme a lo siguiente:

| **Grupo** | **Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados** | **Certificados de Competencia Laboral** |
| --- | --- | --- |
| **“Alimentos Perecederos”** | 6 Almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| 5 Tablajeros | Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio |
| **“Alimentos No Perecederos”** | 3 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Pan fresco, pan industrializado”** | 3 almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Jugos y concentrados”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **“Nieves helados y paletas”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos |
| **Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos que se solicitan en la presente licitación.** | | |

1. Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
2. Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredite el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, los licitantes deberán presentar, por lo menos un informe de la auditoria en defensa alimentaria realizada al establecimiento donde opera el licitante, el cual deberá acreditar que el licitante obtuvo un cumplimiento de cuando menos el 80%. Dicho informe de auditoría deberá estar realizado durante el año 2023 por un organismo certificador acreditado ante la E.M.A. y estar vigente, dicha documentación deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita el licitante en el inciso I del presente numeral.
3. Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
4. Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
5. Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar contrato celebrado entre el licitante y una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar el servicio de control de plagas, con vigencia y programa calendarizado mensualmente para el año 2024, así como presentar las facturas y certificados de aplicación del servicio correspondiente a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera, así como a todo el parque vehicular que acredita en su propuesta técnica, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando copia simple de los Registros Sanitarios de los productos químicos autorizados por la COFEPRIS O CICOPLAFEST y la Licencia Sanitaria de la empresa prestadora del servicio, con base al numeral 5.10 Control de plagas de la NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
7. Presentar el Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, mismo que puede consultar y tramitar en la dirección electrónica http//elssa.imss.gob.mx. Dicho certificado debe corresponder al establecimiento donde opera el licitante y el aviso de funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera; con la finalidad de promover entornos laborales seguros y saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general.
8. Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibarán y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.
9. El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste en caso de que resulte adjudicado en el presente procedimiento de licitación, previo a la suscripción del contrato presentará “Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales” emitida por el S.A.T, “Opinión del cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social” expedida por el IMSS, y Constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos” expedida por el INFONAVIT, esta última de conformidad con el “ACUERDO del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos” publicado en la cuarta sección del Diario oficial el 28 de junio de 2017; debiendo estar vigentes, positivas y a nombre del licitante.
10. El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el Anexo 5 (Cinco), presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

**Nota:** **Se desechará el vehículo propuesto por el licitante si no es legible la fotografía y documentales anexas para validar la información.**

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

1. El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
2. El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el anexo 3 (Tres), debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.
3. El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada de la empresa y firmada por representante legal, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar adjudicado, los víveres serán entregados en los almacenes de las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el Anexo número (6) seis, de la presente convocatoria.

| **GRUPO** | **PRODUCTO** | **NOM/NMX/CRITERIO** | **FORMA DE EVALUACIÓN** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS | NOM-251-SSA1-2009 | INFORME DE LOS RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN |
| MODIFICACIÓN DE LA  NOM-051-SCFI-SSA1-2010 | PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE. |
| EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS. | CARNES FRESCAS | CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL “TIF” | COPIA SIMPLE DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE INSPECCIÓN FEDERAL “TIF”.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| NOM-034-SSA1-1993 | COPIA DE LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGUN RIESGO DE CONTAMINACIÓN |
| NOM-194-SSA1-2004 |
| PRODUCTOS DE LA PESCA | NOM-027-SSA1-1993 |
| NOM-029-SSA1-1993 |
| PRODUCTOS EMBUTIDOS | NOM-122-SSA1-1994 | COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.  LOS ALIMENTOS QUE SEAN ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN REBANADAS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS:   * MARCA COMERCIAL * NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO * FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD * NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE * NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL PROVEEDOR * FECHA DE REBANADO O CORTE Y * PESO NETO   LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-213-SSA1-2002. |
| NOM-158-SCFI-2003 |
| NOM-145-SSA1-1995 |
| NOM-213-SSA1-2002 |
|  | HUEVO DE GALLINA | NOM-159-SSA1-1996 | PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓNDE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| GRUPO 480-200  DERIVADOS LÁCTEOS | CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE | NOM-243-SSA1-2010 | COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| QUESOS:  FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS | NOM-121-SSA1-1994 |
| GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS:  CITRICAS.  DE CÁSCARA MUY SUAVE.  DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA.  DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE.  VEGETALES:  DE HOJA Y FLORES.  GERMINADOS.  DE VAINA.  CONDIMENTOS.  DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI.  CHILES SECOS. | VERIFICAR EN LA MUESTRA FÍSICA   * LA MADUREZ, * MANEJO, * CONSERVACIÓN * EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO * EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS) |
| GRUPO 480-400-500-600, ALGUNOS DEL 700,800.  ABARROTES EN GENERAL | ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO | NOM-130-SSA1-1995 | ETIQUETA DEL ENVASE. |
| CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS | NOM-247-SSA1-2008 | ETIQUETA DEL ENVASE |
| ATÚN | NOM-084-SCFI-1994 | ETIQUETA DEL ENVASE |
| MOLES Y DERIVADOS | NMX-F-422-1982 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| ALIMENTOS PARA LACTANTES | NOM-131-SSA1-2012 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| GRUPO 480  JUGOS PREENVASADOS | JUGOS PREENVASADOS | NOM-173-SCFI-2009 | DE ACUERDO A LA EVALUACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |

1. Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con los proveedores, estos deberán incluir dentro de su propuesta legal en escrito libre con los siguientes datos:

* Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
* Cargo
* Domicilio
* Teléfono (Oficina y Celular) y Fax
* Correo Electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto, se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador del contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse en los siguientes términos:

* Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
* Vía correo electrónico

**RESCISIÓN ADMINISTRATIVA**

El Instituto podrá rescindir administrativamente, en cualquier momento, el (los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) adjudicado(s) con motivo de la presente licitación, sin responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a su cargo, de conformidad con el procedimiento previsto en el Artículo 54 de la LEY, el Instituto podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiera iniciado un procedimiento de conciliación, respecto del contrato materia de la rescisión, conforme a lo siguiente:

Serán causas de rescisión administrativa del contrato, las que de manera enunciativa más no limitativa, se señalan a continuación:

* Cuando no entregue la garantía de cumplimiento del contrato, dentro del término de 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del mismo, en términos del artículo 48 de la LEY.
* Cuando el proveedor incurra en falta de veracidad total o parcial respecto a la información proporcionada para la celebración del contrato.
* Cuando se incumpla, total o parcialmente, con cualesquiera de las obligaciones establecidas en la presente Convocatoria y sus anexos.
* Cuando se compruebe que el proveedor haya entregado bienes con descripciones y características distintas a las aceptadas en esta licitación.
* En caso de que el proveedor no reponga los bienes que le hayan sido devueltos para canje, por problemas de calidad, defectos o vicios ocultos, conforme a las condiciones que se establecen en las bases de la presente Convocatoria.
* Cuando se transmitan total o parcialmente, bajo cualquier título, los derechos y obligaciones establecidos en el contrato que se derive del presente procedimiento de licitación pública, con excepción de los derechos de cobro, previa autorización del Instituto.
* Si la autoridad competente declara el concurso mercantil o cualquier situación análoga o equivalente que afecte el patrimonio del proveedor.
* En el supuesto de que la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifique al Instituto la sanción impuesta al proveedor, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento licitatorio, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9 de la Ley Federal de Competencia Económica y 34 de la LEY.

En todo caso la suspensión, terminación anticipada o rescisión de los contratos se solicitará por el administrador del contrato o área consolidadora, en su caso, al área contratante que corresponda a la circunscripción del administrador del contrato de mérito

Para el efecto de lo anterior, el Administrador del contrato o Área Consolidadora, según corresponda, se considerará:

El responsable de elaborar el dictamen a que se refiere el artículo 102 del RLAASSP, que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la Terminación anticipada, suspensión o rescisión del contrato. Para el caso de suspensión o terminación anticipada, deberá considerar y, en su caso determinar los posibles gastos no recuperables a que hace referencia el artículo 102, fracción I del RLAASSP.

El encargado de identificar y documentar los supuestos de suspensión, terminación anticipada o rescisión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

El encargado de informar oportunamente a las áreas competentes de los incumplimientos en que incurran los proveedores, debiendo precisar en qué consisten las obligaciones contractuales incumplidas relacionándolas con la clausulas correspondientes, además de identificar y acompañar la documentación que soporte los supuestos del incumplimiento para que proceda las rescisión, los supuestos de terminación anticipada o suspensión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables, así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

**TERMINACIÓN ANTICIPADA**

Con fundamento en el artículo 54 Bis de la LEY, el Instituto podrá dar por terminados anticipadamente los contratos que se deriven del presente procedimiento de contratación, sin responsabilidad para éste y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Instituto, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio emitida por la Secretaría de la Función Pública. En estos supuestos el Instituto reembolsará al proveedor los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

En todo caso la suspensión, terminación anticipada o rescisión de los contratos se solicitará por el administrador del contrato o área consolidadora, en su caso, al área contratante que corresponda a la circunscripción del administrador del contrato de mérito

Para el efecto de lo anterior, el Administrador del contrato o Área Consolidadora, según corresponda, se considerará:

El responsable de elaborar el dictamen a que se refiere el artículo 102 del RLAASSP, que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la Terminación anticipada, suspensión o rescisión del contrato. Para el caso de suspensión o terminación anticipada, deberá considerar y, en su caso determinar los posibles gastos no recuperables a que hace referencia el artículo 102, fracción I del RLAASSP.

El encargado de identificar y documentar los supuestos de suspensión, terminación anticipada o rescisión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

El encargado de informar oportunamente a las áreas competentes de los incumplimientos en que incurran los proveedores, debiendo precisar en qué consisten las obligaciones contractuales incumplidas relacionándolas con la clausulas correspondientes, además de identificar y acompañar la documentación que soporte los supuestos del incumplimiento para que proceda las rescisión, los supuestos de terminación anticipada o suspensión, y llevar a cabo el cálculo del pago de los gastos no recuperables, así como de exponer o integrar los conceptos para elaborar el finiquito correspondiente.

**DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES**

Con la finalidad de establecer un canal de comunicación oficial con los proveedores, los licitantes acompañarán en su propuesta técnica, escrito en donde presenten los siguientes datos:

* Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
* Cargo.
* Domicilio.
* Teléfono (oficina y celular).
* Correo electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto, se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador del contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse en los siguientes términos:

* Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
* Vía correo electrónico

**ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.**

El Director de cada unidad médica hospitalaria fungirá como Administrador del Contrato, de acuerdo al **Anexo 3 (tres) Lugares de entrega, distribución de los bienes**, así como lo establecido el numeral 5.3.15, inciso b) e inciso c) de las POBALINES.

El Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética o servidor público que designe el Administrador del Contrato en la unidad médica hospitalaria, fungirá como auxiliar del administrador del contrato, lo anterior de conformidad con el Numeral 5.3.15 último párrafo de los POBALINES que a la letra dice “El Administrador del Contrato podrá auxiliarse para el debido cumplimiento de sus obligaciones, con otros servidores públicos cuando las condiciones contractuales lo requieran, en ese caso, dichos auxiliares deberán ser designados por escrito y serán corresponsables de las actividades que se les asignen y de mantener informado al Administrador del Contrato con la periodicidad y forma que se les indique”.

**ANEXO NÚMERO 2 (DOS)**

**DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONOMICA:**

| **DOCUMENTO SOLICITADO** | **PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA** | **PRESENTADO**  **SI NO** | |
| --- | --- | --- | --- |
| El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, acreditando su existencia legal y personalidad jurídica para efecto de suscribir las proposiciones por sí o su representada, pudiendo utilizar el formato que aparece en el **Anexo Número 24 (Uno)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción VII del artículo 29 de la Ley y fracción V del artículo 48 de su reglamento. A su vez también el licitante deberá presentar en escrito libre y bajo protesta de decir verdad y firmado por su representante legal, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o su representada en el presente evento de contratación conforme lo señala el artículo 29 fracción VI de la LAASSP. | 6.2 inciso A  Anexo 1 y  Escrito libre |  |  |
| El licitante deberá presentar descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado en el **Anexo Número 4 (Cuatro)**, conforme al **Anexo Número 10 (Diez)** los cuales forman parte esta convocatoria. | 6.2 inciso B  Anexo 1 |  |  |
| El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, de no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en términos del **Anexo Número 9 (Nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción VIII del artículo 29 de la Ley e inciso e) de la fracción VI del artículo 39 de su reglamento. | 6.2 inciso C  Anexo 9 |  |  |
| El licitante deberá presentar escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, en términos del **Anexo Número 9 (Nueve)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción IX del artículo 29 de la Ley e inciso f) de la fracción VI del artículo 39 de su reglamento. | 6.2 inciso D  Anexo 9 |  |  |
| Los licitantes interesados en agruparse para presentar una proposición conjunta deberán presentar un convenio de participación, en términos al **Anexo Número 12 (Doce)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 34 de la Ley y 44 de su Reglamento e inciso i), de la fracción VI, del artículo 39 de su reglamento. (En su caso, el convenio firmado por cada una de las personas que integren una proposición conjunta, indicando en el mismo las obligaciones específicas del contrato que corresponderá a cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento). | 6.2 inciso E  Anexo 12 |  |  |
| El licitante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, a través del cual manifieste que es de nacionalidad mexicana, y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará por grupo, serán producidos en los Estados Unidos Mexicanos, y que además contendrán como mínimo, el grado de contenido nacional de por lo menos el 65% de grado de contenido nacional, así mismo, en caso de que la Secretaria de Economía lo solicite, proporcionará la información que le permita verificar que los bienes ofertados son de producción nacional y cumplen con el porcentaje de contenido nacional, en términos al **Anexo Número 13 (Trece)** el cual forma parte de esta convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 28 de la Ley y 35 de su Reglamento. | 6.2 inciso F  Anexo 13 |  |  |
| En caso de participar con el carácter de MIPYMES, deberá presentar documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como Micro, Pequeña o Mediana Empresa (MIPYME) o bien, un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con ese carácter, utilizando para tal fin el formato que se contempla en el **Anexo Número 16 (Dieciséis)** el cual forma parte de esta Convocatoria. Lo anterior, de conformidad con el artículo 34 del Reglamento de la Ley. | 6.2 inciso G  Anexo 16 |  |  |
| **El licitante deberá acreditar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y de las normas mexicanas según proceda, conforme a los artículos 20 Fracción VII, de la Ley, 31 y 32 de su Reglamento y artículos 7, 10 fracción IV, 62 y 64 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, presentando la siguiente documentación:** |  |  |  |
| Presentar los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:  **Grupo 1 Alimentos Perecederos**  **Grupo 2 Alimentos no Perecederos (únicamente productos considerados a granel)**  **Grupo 3 Pan fresco y tortilla**  **Grupo 4 Jugos y concentrados de frutas**  **Grupo 6 Nieves y Helados**  Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos, dentro de los últimos de tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del Laboratorio. | 6.2 inciso I |  |  |
| Presentar los resultados de estudios clínicos, realizados por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA, al personal asignado para la preparación, entrega y distribución de los víveres en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías, cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática, lecho ungueal y cultivo uñas y manos dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio se encuentran incluidas en su anexo técnico.  Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra libre de enfermedades infectocontagiosas, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en su numeral 5.12.1 que a la letra dice:  *“Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”, y se acreditarán con la presentación de los análisis clínicos solicitados en el presente numeral.* | 6.2 inciso I |  |  |
| Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitoreos Aambientales del establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I, del presente numeral, en su caso de las cámaras de refrigeración, así como de los vehículos de reparto realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” debiendo cumplir con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s). | 6.2 inciso I |  |  |
| El licitante debe contar con la autorización del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) para reiniciar labores, presentando su constancia de notificación expedida por el IMSS a nombre de la persona física o moral que participa en la presente licitación, en la que se indique que ha concluido exitosamente el proceso de evaluación del Protocolo de Seguridad Sanitaria en el entorno laboral. Dicha constancia se obtiene de su registro en la plataforma [www.gob.mx/nuevanormalidad](http://www.gob.mx/nuevanormalidad), Autoevaluación del Protocolo de Seguridad Sanitaria. | 6.2 inciso I |  |  |
| Los licitantes deben presentar de su personal los certificados de competencia laboral vigentes en los estándares de almacenamiento de mercancías en establecimientos, obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio y preparación de alimentos, conforme a lo siguiente:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Partida/Grupo** | **Cantidad mínima de personal y perfiles solicitados** | **Certificados de Competencia Laboral** | | **“Alimentos Perecederos”** | 6 Almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos | | 5 Tablajeros | Obtención de cortes de carne y aves en tiendas de autoservicio | | **“Alimentos No Perecederos”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos | | **“Pan fresco, pan industrializado”** | 3 almacenistas | Almacenamiento de mercancías en establecimientos | | **“Jugos y concentrados”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos | | **“Nieves helados y paletas”** | 1 almacenista | Almacenamiento de mercancías en establecimientos | | **Nota: Este personal debe contar con los análisis clínicos, detección de coronavirus y constancias expedidas por el IMSS que se solicitan en la presente licitación.** | | | | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad – Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistema de Gestión de Calidad, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar documento del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 o ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar documento simple del certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-IMNC-2008 / OHSAS18001:2007 o NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar documento certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental – Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión Ambiental, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión, al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar contrato de fumigación correspondiente al establecimiento donde opera el licitante y acredita en el inciso I del presente numeral, así como al parque vehicular que acredita en el inciso k) del presente numeral, celebrado con una empresa autorizada por la Secretaría de Salud para proporcionar dicho servicio, adjuntando el programa calendarizado mensualmente para el año 2024, facturas y certificados de aplicación del servicio correspondientes a los últimos seis meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones y documento que acredite la licencia sanitaria de la empresa prestadora del servicio. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Aviso de Funcionamiento correspondiente al establecimiento donde opera el licitante (de donde se prepararán, empacaran, se estibaran y se embarcaran los víveres para su distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias y Guarderías del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del D.F. en el IMSS), expedido por la Secretaría de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe. | 6.2 Inciso I |  |  |
| Presentar escrito libre en el que manifieste su conformidad con lo dispuesto por el numeral 29 del “Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que deberán observar para la utilización del sistema electrónico de información pública gubernamental, denominado CompraNet”. | 6.2 |  |  |

**DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPUESTA ECONÓMICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOCUMENTO SOLICITADO** | **PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA** | **PRESENTADO**  **SI NO** | |
| La propuesta económica, deberá contener la cotización de los bienes con entrega y distribución ofertados, indicando la partida, clave (10 dígitos), grupo, cantidad, precio unitario, subtotal y el importe mínimo y máximo total de los bienes ofertados, desglosando el I.V.A y el I.E.P.S. (en los casos que aplique), conforme al Anexo Número 11 (Once), el cual forma parte de esta convocatoria. | 6.3  Anexo 11 |  |  |

Nota 1: la documentación que dice contener el presente anexo se recibirá para posteriormente ser evaluada de forma cuantitativa y cualitativa con todos y cada uno de los requisitos establecidos en la convocatoria.

Nota 2: el presente anexo es opcional, la no presentación de este documento, no será motivo de descalificación.

En caso de presentarlo se podrá adecuar a los requisitos de la presente convocatoria.

**ANEXO NÚMERO 3 (TRES)**

**LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES**

|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DE LA UNIDAD | DIRECCIÓN |
| GUARDERÍA INFANTIL No. III | XOCHICALCO No. 222 COL. NARVARTE |
| GUARDERÍA INFANTIL No. V | PLAZA DE LAS FLORES S/N UNIDAD HABITACIONAL SANTA FE |
| GUARDERÍA INFANTIL NO. VI | IZCALLI No. 5 UNIDAD. HABITACIONAL INDEPENDENCIA |
| GUARDERÍA INFANTIL No. VII | DR. ANDRADE No. 401 COLONIA DOCTORES |
| GUARDERÍA INFANTIL NO. 003 | ALVARO OBREGÓN No. 217 COLONIA . ROMA |
| GUARDERÍA INFANTIL NO. 008 | MIGUEL CABRERA No. 44 COLONIA MIXCOAC |
| GUARDERÍA INFANTIL NO. 010 | GUADALUPE VICTORIA ALCALDIA TLALPAN |
| GUARDERÍA INFANTIL NO. 016 | PEDRO LUIS OGAZON No. 80 COLONIA SAN ANGEL INN |
| GUARDERÍA INFANTIL No. 020 | AVENIDA SAN FERNANDO No. 279 COLONIA. ISIDRO FABELA |
| GUARDERÍA INFANTIL No. 024 | CALZADA DE TLALPAN No. 3325 COLONIA SANTA URSULA COAPA |
| GUARDERÍA INFANTIL No 025 | AGUSTÍN GUTIERREZ No. 83 COLONIA PEDROMA. AMAYA |
| GUARDERÍA INFANTIL No. 031 | LAZARO CARDENAS NO. 325, COLONIA BUENOS AIRES |
| GUARDERÍA INFANTIL No. 033 | AV. SAN JERÓNIMO S/N COLONIA SAN JERÓNIMO LIDICE |
| GUARDERÍA INFANTIL No. 038 | AGRICULTURA NO. 96, COLONIA ESCANDON |
| GUARDERÍA INFANTIL NO.040 | MADRID No. 46 COLONIA DEL CARMEN COYOACAN |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 49 | DOCTOR GARCIA DIEGO N0. 175 COLONIA DOCTORES |
| GUARDERÍA INFANTIL N0 7 | EJE CENTRAL LAZARO CARDENAS N0. 630 COL. POSTAL |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 17 | ORIENTE 253 Y SUR 12-C COLONIA AGRÍCOLA ORIENTAL |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 19 | CALZ. ERMITA IZTAPALAPA N0. 402 COL. PRADO CHURUBUSCO |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 22 | CALZ. ERMITA IZTAPALAPA NO. 490 COL. SANTA BARBARA |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 27 | AVENIDA MORELOS N0. 612 COLONIA JAMAICA |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 28 | CALZADA DE LA VIGA N0. 157 A COL. TRANSITO |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 29 | EMILIANO ZAPATA N0. 6 COL. SANTA ANITA |
| GUARDERÍA INFANTIL N0. 30 | EUGENIA N0. 200 COL. VERTIZ NARVARTE |
| HOSPITAL GENERAL REGIONAL N0. 1 | CALLE GABRIEL MANCERA 222, COLONIA DEL VALLE , C.P. 03100 |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA N0. 8 | AVENIDA RIO MAGDALENA 289, COLONIA TIZAPAN SAN ANGEL, C.P. 04600 |
| HOSPITAL GENERAL REGIONAL No. 2 | CALZADA DE LAS BOMBAS No. 117, COLONIA EXHACIENDA COAPA |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA N0. 1-A | DIVISIÓN DEL NORTE Y MUN. LIBRE COL. PORTALES |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA N0. 2-A | AÑIL N0. 144 ESQ. FCO. DEL PASO COL. GRANJAS |
| HOSPITAL PSIQUIATRICO Y UNIDAD DE MEDICINA FAMILIAR N0. 10 | CALZADA DE TLAPAN 831 COL NIÑOS HEROES C.P 03440 |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA NO.30 | PLUTARCO ELIAS CALLES 473 COL. SANTA ANITA C.P.08300 |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA N0.32 | CALZADA DEL HUESO Y CANAL DE MIRAMONTES,COLONIA VILLA COAPA |
| HOSPITAL GENERAL DE ZONA N0. 47 | CAMPAÑA DEL EBANO S/N ESQUINA CON COMBATE DE CELAYA UNIDAD HABITACIONAL VICENTE GUERRERO C.P. 09200 |

**ANEXO NÚMERO 4 (CUATRO)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **CLAVE** | **UNIDAD MEDIDA** | **DESCRIPCION** | **CONSOLIDADO** | |
| **REQUERIMIENTO MINIMO** | **REQUERIMIENTO MAXIMO** |
| GRUPO 1 | 480101010000 | KILOGRAMO | CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO. | 702 | 1756 |
| GRUPO 1 | 480101020000 | KILOGRAMO | 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. | 5628 | 14071 |
| GRUPO 1 | 480101020100 | PIEZA | LOMO DE CERDO EN CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA UNA PIEZA DE 6 KILOGRAMOS + 50 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. | 2719 | 6799 |
| GRUPO 1 | 480101030000 | KILOGRAMO | PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS. ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO. | 4304 | 10760 |
| GRUPO 1 | 480101030100 | KILOGRAMO | PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO. | 4304 | 10760 |
| GRUPO 1 | 480101030200 | KILOGRAMO | PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION. | 419 | 1048 |
| GRUPO 1 | 480103010002 | PAQUETE | JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | 778 | 1944 |
| GRUPO 1 | 480103030002 | PAQUETE | JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX. | 2364 | 5911 |
| GRUPO 1 | 480103030202 | PAQUETE | JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO. | 261 | 653 |
| GRUPO 1 | 480103060001 | PAQUETE | SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO. | 579 | 1448 |
| GRUPO 1 | 480103070001 | PAQUETE | SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO. | 583 | 1458 |
| GRUPO 1 | 480106010100 | LATA | ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G. | 1347 | 3368 |
| GRUPO 1 | 480106010200 | LATA | ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. | 37188 | 92970 |
| GRUPO 1 | 480106080300 | KILOGRAMO | MOJARRA FILETE CONGELADO. HOSPITAL. FILETE CONGELADO; PESO POR RACION DE 220 G + 20 G. SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO, LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS, CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO. SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM, CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G. PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA), EVISCERADO, ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS, CABEZA, COLA, ALETAS Y ESCAMAS). SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA.- SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE. MOJARRA CONGELADA.- HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION, CON CABEZA, SIN VISCERAS, SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO. ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA, YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.6 X 18 8 COL/G MAX. ; PSICROFILICAS 1.7 X 109 COL/G MAX, COLIFORMES 3.2 X 106 COL/G MAX.; ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/G MAX. SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO, SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO. | 2995 | 7489 |
| GRUPO 1 | 480107030000 | KILOGRAMO | PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1. | 13289 | 33222 |
| GRUPO 1 | 480107030100 | KILOGRAMO | PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. | 5452 | 13628 |
| GRUPO 1 | 480107030200 | KILOGRAMO | 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. | 4421 | 11052 |
| GRUPO 1 | 480107030300 | KILOGRAMO | PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y MOLIDA RAC. 90 G | 1512 | 3778 |
| GRUPO 1 | 480107040101 | KILOGRAMO | PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 300 G + 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1. | 6970 | 17425 |
| GRUPO 1 | 480107040301 | KILOGRAMO | MUSLO DE POLLO SIN PIEL. HOSPITAL. POR PIEZA DE 180 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBE SER ENTERO, CON HUESO, SIN PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A “POLLO” SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1. | 4384 | 10960 |
| GRUPO 1 | 480107050001 | KILOGRAMO | POLLO ENTERO. HOSPITAL PESO SOLICITADO POR PIEZA 1800 G. + 30 SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 225 G + 5 G FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA. PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL. DEBE SER ENTERO, CON PIEL. TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE 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. | 9365 | 23413 |
| GRUPO 1 | 480108020000 | KILOGRAMO | 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. | 9664 | 24158 |
| GRUPO 1 | 480108030000 | KILOGRAMO | CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | 2735 | 6836 |
| GRUPO 1 | 480108050000 | KILOGRAMO | CUETE DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | 693 | 1732 |
| GRUPO 1 | 480108060000 | KILOGRAMO | 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. | 3553 | 8881 |
| GRUPO 1 | 480108070000 | KILOGRAMO | PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. | 3261 | 8151 |
| GRUPO 1 | 480108070100 | KILOGRAMO | 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. | 6349 | 15872 |
| GRUPO 1 | 480109010000 | KILOGRAMO | HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1. | 18900 | 47249 |
| GRUPO 1 | 480109020000 | PAQUETE | 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. | 40 | 100 |
| GRUPO 1 | 480202010001 | PAQUETE | QUESO FRESCO 1000 G | 1342 | 3354 |
| GRUPO 1 | 480202010102 | PAQUETE | QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. | 8562 | 21404 |
| GRUPO 1 | 480202010201 | PAQUETE | QUESO OAXACA 1000 G | 1431 | 3576 |
| GRUPO 1 | 480202020200 | PAQUETE | QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 180 G . ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE 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. | 360 | 901 |
| GRUPO 1 | 480202020401 | PAQUETE | QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS, ALMACENADO CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. | 72 | 181 |
| GRUPO 1 | 480202020500 | PAQUETE | QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. | 13 | 32 |
| GRUPO 1 | 480202020601 | PAQUETE | QUESO CHIHUAHUA 1000 G | 452 | 1128 |
| GRUPO 1 | 480202020702 | PAQUETE | QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 1000 G, EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANDO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO. CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOLOGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN; PH MINIMO 4.5- MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC /G. MAXIMO 500; LEVADURA UFC /G. MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. | 92 | 230 |
| GRUPO 1 | 480202020802 | PAQUETE | QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION. | 1526 | 3815 |
| GRUPO 1 | 480202030001 | PIEZA | YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 ML | 7336 | 18339 |
| GRUPO 1 | 480202030102 | PIEZA | YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA INDIVIDUAL DE 150 ML + 30 ML HOSPITAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE YOGURT EN LITRO (5 VECES MAS). EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO DE ALUMINIO Y/O HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ. | 11584 | 28959 |
| GRUPO 1 | 480301010000 | KILOGRAMO | CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.\*ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES, SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 15 MESES DE EDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. | 25 | 62 |
| GRUPO 1 | 480301050200 | KILOGRAMO | 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 DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 272 | 680 |
| GRUPO 1 | 480301050300 | KILOGRAMO | CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 149 | 373 |
| GRUPO 1 | 480301060000 | KILOGRAMO | DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA. | 1508 | 3771 |
| GRUPO 1 | 480301100000 | KILOGRAMO | GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 3406 | 8514 |
| GRUPO 1 | 480301110000 | KILOGRAMO | JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS 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. | 4278 | 10693 |
| GRUPO 1 | 480301120200 | KILOGRAMO | LIMA DULCE. HOSPITAL A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO AROMATICO, DULCE Y SUAVE, DE FORMA ESFEROIDAL, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, EL EPICARPIO ES MODERADAMENTE GRUESO Y VA DEL COLOR VERDE AL AMARILLO VERDOSO, EN SU EXTERIOR ES LISO, BRILLANTE Y AROMATICO, EN SU INTERIOR ES BLANDO Y BLANCO POR LA CANTIDAD DE HEMICELULOSA QUE CONTIENE. LOS GAJOS SON MUY JUGOSOS, DULCES, AROMATICOS, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA. DE SUS VARIEDADES, LA LIMA AGRIA SE UTILIZA COMO CONDIMENTO EN ALGUNAS PREPARACIONES.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. | 678 | 1693 |
| GRUPO 1 | 480301130100 | KILOGRAMO | LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. | 3394 | 8483 |
| GRUPO 1 | 480301150000 | KILOGRAMO | MAMEY HOSPITAL Y GUARDERIA EN REGIONES DONDE HAYA DISPONIBILIDAD Y SEA DE BAJO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*EL FRUTO ES UNA DRUPA DE FORMA OVOIDE, LA CASCARA COLOR CAFE ROJIZA, DELGADA PERO DURA, OPACA, RUGOSA; LA PULPA ROJIZA CON TINTE CAFE, BLANDA PERO COMPACTA, BRILLANTE, DULCE Y AROMATICA CON FIBRAS BLANDAS DE CONTENIDO PECTINICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 334 | 833 |
| GRUPO 1 | 480301160100 | KILOGRAMO | MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. | 1117 | 2793 |
| GRUPO 1 | 480301160200 | KILOGRAMO | TANGERINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. | 381 | 952 |
| GRUPO 1 | 480301160300 | KILOGRAMO | MANDARINA CRIOLLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. | 1311 | 3277 |
| GRUPO 1 | 480301170100 | KILOGRAMO | MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA. | 653 | 1633 |
| GRUPO 1 | 480301170200 | KILOGRAMO | MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA. | 4499 | 11245 |
| GRUPO 1 | 480301170300 | KILOGRAMO | MANGO PARAISO O PETACON 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. | 3410 | 8524 |
| GRUPO 1 | 480301180100 | KILOGRAMO | MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 813 | 2030 |
| GRUPO 1 | 480301180200 | KILOGRAMO | MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 529 | 1322 |
| GRUPO 1 | 480301180300 | KILOGRAMO | MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 18535 | 46336 |
| GRUPO 1 | 480301190100 | KILOGRAMO | MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 58612 | 146530 |
| GRUPO 1 | 480301190200 | KILOGRAMO | MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 37960 | 94899 |
| GRUPO 1 | 480301200000 | KILOGRAMO | NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 1717 | 4293 |
| GRUPO 1 | 480301200100 | KILOGRAMO | NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 200 | 499 |
| GRUPO 1 | 480301200200 | KILOGRAMO | NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 1484 | 3710 |
| GRUPO 1 | 480301210200 | KILOGRAMO | PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 46658 | 116646 |
| GRUPO 1 | 480301220100 | KILOGRAMO | PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 58 | 144 |
| GRUPO 1 | 480301220200 | KILOGRAMO | PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 8553 | 21383 |
| GRUPO 1 | 480301220300 | KILOGRAMO | PERA MOTA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 521 | 1300 |
| GRUPO 1 | 480301230000 | KILOGRAMO | PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. \*ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR 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. | 11614 | 29035 |
| GRUPO 1 | 480301240000 | KILOGRAMO | PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO- ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 35498 | 88745 |
| GRUPO 1 | 480301250100 | KILOGRAMO | PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. \*LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 444 | 1111 |
| GRUPO 1 | 480301250200 | KILOGRAMO | PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. \*LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O 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. | 379 | 949 |
| GRUPO 1 | 480301250500 | KILOGRAMO | PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. \*LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 14184 | 35458 |
| GRUPO 1 | 480301260000 | KILOGRAMO | SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 87508 | 218768 |
| GRUPO 1 | 480301270000 | KILOGRAMO | TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. | 22 | 56 |
| GRUPO 1 | 480301280000 | KILOGRAMO | TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 408 | 1020 |
| GRUPO 1 | 480301280100 | KILOGRAMO | TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 5676 | 14190 |
| GRUPO 1 | 480301290000 | KILOGRAMO | TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN).COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 1133 | 2830 |
| GRUPO 1 | 480301300300 | KILOGRAMO | UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. \*FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 2598 | 6494 |
| GRUPO 1 | 480301300400 | KILOGRAMO | 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. | 152 | 379 |
| GRUPO 1 | 480302010000 | KILOGRAMO | 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 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. | 1940 | 4850 |
| GRUPO 1 | 480302020200 | KILOGRAMO | AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 1352 | 3379 |
| GRUPO 1 | 480302030000 | KILOGRAMO | APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. | 1095 | 2735 |
| GRUPO 1 | 480302040000 | KILOGRAMO | BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 426 | 1064 |
| GRUPO 1 | 480302050000 | KILOGRAMO | BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. | 5520 | 13798 |
| GRUPO 1 | 480302060200 | KILOGRAMO | CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 12347 | 30867 |
| GRUPO 1 | 480302070000 | KILOGRAMO | CALABAZA DE CASTILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE QUE A DIFERENCIA DE LAS CALABACITAS TIENE MAYOR TAMAÑO; DE FORMA CARACTERISTICA, ESFEROIDAL, CON SURCOS INTERPOLARES. ALCANZA DIAMETROS ECUATORIALES QUE VAN DE 20 A 30 CM. SU EPICARPIO (CASCARA) ES RELATIVAMENTE GRUESO, DURO Y RESISTENTE POR SU ALTO CONTENIDO EN CELULOSA Y CUERPOS CELULOSICOS Y NO ES COMIBLE, DE COLOR VERDE CLARO U OBSCURO MOTEADO O JASPEADO SEGUN LAS VARIEDADES; LISO DENTRO DE LA CONFIGURACION DEL FRUTO Y NO MUY BRILLANTE. EL MESOCARPIO ES CARNOSO Y BLANDO; CUANDO ESTA MADURO ES DE COLOR AMARILLO VERDOSO, EN EL DOMINAN LAS HEMICELULOSAS Y ES COMIBLE. CONTIENE SEMILLAS MULTIPLES, APLANADAS, SIMETRICAS, BLANCAS COMO DE 1 CM EN SU EJE, TAMBIEN COMIBLES.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. ROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 24 | 61 |
| GRUPO 1 | 480302080100 | KILOGRAMO | CAMOTE AMARILLO | 1056 | 2639 |
| GRUPO 1 | 480302080200 | KILOGRAMO | CAMOTE BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES UNA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS CONVOLVULACEAS DE LA QUE SE CONSUME LA RAIZ QUE GENERALMENTE ES DE GRAN VOLUMEN, FORMA ALARGADA U OVOIDE, CUBIERTA DE UNA MEMBRANA DELGADA, DE COLOR MORADO, AMARILLA O CAFE. SU PULPA PUEDE SER BLANCA, AMARILLA O MORADA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO (LIBRE DE PLAGAS), ENTERO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, HERIDAS O MAGULLADURAS. VERIFICAR QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 73 | 183 |
| GRUPO 1 | 480302090100 | KILOGRAMO | CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 11417 | 28541 |
| GRUPO 1 | 480302090300 | KILOGRAMO | CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 273 | 683 |
| GRUPO 1 | 480302100000 | KILOGRAMO | CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN 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. | 3807 | 9515 |
| GRUPO 1 | 480302110200 | KILOGRAMO | CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 17921 | 44802 |
| GRUPO 1 | 480302120100 | KILOGRAMO | CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CM² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. | 1713 | 4283 |
| GRUPO 1 | 480302120301 | LATA | CHICHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHICHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 420 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. 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. | 55 | 137 |
| GRUPO 1 | 480302120302 | LATA | CHICHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHICHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. 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. | 511 | 1277 |
| GRUPO 1 | 480302130000 | KILOGRAMO | CHILACAYOTE 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. PERTENECE A LAS FAMILIAS DE LAS CUCURBITACEAS, EL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU ESTRUCTURA ES MUY SEMEJANTE A LA CALABACITA ITALIANA, AUNQUE DE FORMA MAS REGULAR. SU EPICARPIO O CASCARA ES GRUESO, LISO, BRILLANTE RESULTANDO ALGO MAS DURO Y RESISTENTE QUE EL DE LA CALABACITA; LISO, VERDE CLARO CON RAYA O JASPEADO; LA PULPA ES CASI BLANCA O AMARILLO, VERDOSA CLARA, FILAMENTOSA. LAS SEMILLAS MULTIPLES Y APLANADAS SON PEQUEÑAS (MENOS DE 1 CM DE LARGO) Y BLANCAS. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 29 | 72 |
| GRUPO 1 | 480302140600 | KILOGRAMO | CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES 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. | 25 | 62 |
| GRUPO 1 | 480302140700 | KILOGRAMO | CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. | 25 | 63 |
| GRUPO 1 | 480302140900 | KILOGRAMO | CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. | 1107 | 2767 |
| GRUPO 1 | 480302141000 | KILOGRAMO | CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. | 606 | 1516 |
| GRUPO 1 | 480302150100 | KILOGRAMO | CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 93 | 233 |
| GRUPO 1 | 480302150200 | KILOGRAMO | CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 26 | 66 |
| GRUPO 1 | 480302150300 | KILOGRAMO | CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 11 | 27 |
| GRUPO 1 | 480302150400 | KILOGRAMO | CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 24 | 60 |
| GRUPO 1 | 480302150500 | KILOGRAMO | CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 177 | 442 |
| GRUPO 1 | 480302150600 | KILOGRAMO | CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 41 | 103 |
| GRUPO 1 | 480302150700 | KILOGRAMO | CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. 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. | 11 | 27 |
| GRUPO 1 | 480302150800 | KILOGRAMO | CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS. | 84 | 211 |
| GRUPO 1 | 480302160101 | LATA | 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. | 171 | 427 |
| GRUPO 1 | 480302160201 | LATA | 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. | 554 | 1384 |
| GRUPO 1 | 480302160400 | LATA | CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES LARGOS, LATA DE 400 G + 20. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE, ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO. DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, SAL Y AGUA, CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0.75 A 2.0PORCEN, CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN, PH 4.3, LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE. EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE, SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS, SABOR PICANTE, CONSISTENCIA FIRME, SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO. TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO Y 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 DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS. | 33 | 83 |
| GRUPO 1 | 480302170100 | KILOGRAMO | COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO. | 968 | 2420 |
| GRUPO 1 | 480302170200 | KILOGRAMO | COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO. | 60 | 149 |
| GRUPO 1 | 480302180100 | KILOGRAMO | COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. | 1065 | 2661 |
| GRUPO 1 | 480302190000 | KILOGRAMO | EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA. | 3136 | 7838 |
| GRUPO 1 | 480302200100 | KILOGRAMO | ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. 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. | 3880 | 9700 |
| GRUPO 1 | 480302210100 | KILOGRAMO | ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION. | 3820 | 9548 |
| GRUPO 1 | 480302220000 | KILOGRAMO | FLOR DE CALABAZA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG).ES LA FLOR DE DIVERSAS ESPECIES Y VARIEDADES DE CUCURBITA SP. ES UNA PLANTA HERBACEA ANUAL, LAS FLORES GRANDES Y AMARILLAS SON UNISEXUALES, PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS, UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. SON ACAMPANADAS Y LA COROLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA. PARA USO CULINARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 95 | 237 |
| GRUPO 1 | 480302230100 | KILOGRAMO | HABA VERDE SIN VAINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA, DE TAMAÑO ADECUADO.EL FRUTO ES UNA VAINA QUE CONTIENE DE UNA A TRES SEMILLAS, DE FORMA ARRIÑONADA, DE 15 A 25 MM DE LARGO Y DE 9 A 21 MM DE ANCHO. TANTO EL TEGUMENTO COMO LA ALMENDRA SON DE COLOR VERDE Y DE CONSISTENCIA FIRME. EL HABA FRESCA ES COMERCIALIZADA CON VAINA, LA CUAL AUNQUE ES UNA CUBIERTA DE DESECHO, CONSTITUYE UNA PROTECCION NATURAL DE LA SEMILLA.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. | 36 | 91 |
| GRUPO 1 | 480302240100 | KILOGRAMO | JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 65762 | 164404 |
| GRUPO 1 | 480302240200 | KILOGRAMO | JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 15658 | 39146 |
| GRUPO 1 | 480302240302 | LATA | JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH ( BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD. | 402 | 1004 |
| GRUPO 1 | 480302250100 | KILOGRAMO | LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES 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. | 1519 | 3797 |
| GRUPO 1 | 480302250200 | KILOGRAMO | LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES 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. | 7086 | 17714 |
| GRUPO 1 | 480302260101 | FRASCO | MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE. | 180 | 449 |
| GRUPO 1 | 480302280000 | KILOGRAMO | NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS). | 6934 | 17334 |
| GRUPO 1 | 480302290100 | KILOGRAMO | PAPA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 1812 | 4531 |
| GRUPO 1 | 480302290200 | KILOGRAMO | PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 16602 | 41503 |
| GRUPO 1 | 480302290300 | KILOGRAMO | PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 205 | 513 |
| GRUPO 1 | 480302300000 | KILOGRAMO | PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 7618 | 19045 |
| GRUPO 1 | 480302310000 | KILOGRAMO | PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 3115 | 7784 |
| GRUPO 1 | 480302320000 | KILOGRAMO | PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 1008 | 2519 |
| GRUPO 1 | 480302340200 | KILOGRAMO | RABANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 222 | 554 |
| GRUPO 1 | 480302350000 | KILOGRAMO | ROMERITOS HOSPITAL EXTREMAR SU HIGIENIZACION Y LIMPIEZA DE BASURAS.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, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORHIERBA QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS. SE APROVECHAN SOBRE TODO LAS HOJAS QUE SON SENCILLAS, OPUESTAS, CRUZADAS, DELGADAS, LARGAS Y DE COLOR VERDE PASTEL A OBSCUROPARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, 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. | 42 | 105 |
| GRUPO 1 | 480302360000 | KILOGRAMO | TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 11523 | 28807 |
| GRUPO 1 | 480302370000 | KILOGRAMO | VERDOLAGA HOSPITAL EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORHERBACEA (PORTULARACEA), PEQUEÑA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBSCURO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVADURAS SON ROJIZAS (VERDOLAGA DORADA). EL LIMBO ES CARDOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO; LAS NERVADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO. ES DE GUSTO LIGERAMENTE ACIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMIBLES. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 24 | 60 |
| GRUPO 1 | 480302380000 | KILOGRAMO | XOCONOSTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA, DE TAMAÑO ADECUADO.EL FRUTO ES DE MENOR TAMAÑO QUE LA TUNA, LIBRE DE ESPINAS, SU CASCARA ES GRUESA Y MAS BIEN BLANDA, DE COLOR AMARILLO Y ROSA. LA PULPA ES CARNOSA DE COLOR AMARILLO O ROSADO QUE SE OBSCURECE HASTA LLEGAR A SOLFERINO. LAS SEMILLAS SE AGRUPAN EN EL CENTRO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 126 | 316 |
| GRUPO 1 | 480302390000 | KILOGRAMO | ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. | 29075 | 72685 |
| GRUPO 1 | 480303010100 | KILOGRAMO | GERMINADO DE ALFALFA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. | 214 | 534 |
| GRUPO 1 | 480303010200 | KILOGRAMO | GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. | 125 | 311 |
| GRUPO 1 | 480701010001 | PIEZA | CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 200 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C. | 7787 | 19465 |
| GRUPO 1 | 480701020002 | PIEZA | MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 90 G, + 10 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE 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. | 14684 | 36710 |
| GRUPO 1 | 480701020100 | PIEZA | MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL (10 G) HOSPITAL Y GUARDERIA , EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN 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. | 3924 | 9809 |
| GRUPO 1 | 480701030001 | PIEZA | TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO. | 250 | 625 |
| GRUPO 1 | 480703010004 | PIEZA | MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 720 G + 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO ( EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR. | 1201 | 3003 |
| GRUPO 1 | 480802070000 | KILOGRAMO | JENGIBRE EN RAIZ ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO.RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OBSCURO Y GRIS AMARILLENTO, EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE. | 5 | 13 |
| GRUPO 1 | 480805010000 | KILOGRAMO | 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. | 946 | 2364 |
| GRUPO 1 | 480805060000 | KILOGRAMO | PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION. | 295 | 736 |
| GRUPO 1 | 480806030000 | KILOGRAMO | TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 20 | 50 |
| GRUPO 1 | 480806040000 | PIEZA | TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 106 | 264 |
| GRUPO 1 | 480806040100 | PIEZA | TE DE LIMON ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 11 | 28 |
| GRUPO 1 | 480806070000 | PIEZA | TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 26 | 65 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **CLAVE** | **UNIDAD MEDIDA** | **DESCRIPCION** | **CONSOLIDADO** | |
| **REQUERIMIENTO MINIMO** | **REQUERIMIENTO MAXIMO** |
| GRUPO 2 | 480302100200 | lata | CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 500 G | 462 | 1154 |
| GRUPO 2 | 480401010000 | PIEZA | 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. | 58 | 144 |
| GRUPO 2 | 480401040000 | PIEZA | 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. | 100504 | 251261 |
| GRUPO 2 | 480402010000 | PIEZA | ARROZ INTEGRAL HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO 1000 G + 100 G ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA, ENVUELTO CON UNA PELICULA CONSTITUIDA POR 2 CASCARAS DURAS UNIDAS POR LOS BORDES, SALVADO, GERMEN Y CUTICULA O CAPA ALEURONICA DEL GRANO, DE COLOR CAFE PARDO, DE 5 A 7 MM DE LARGO POR 3 MM DE ANCHO, CON EXTREMOS ALARGADOS. ESPECIFICACIONES HUMEDAD MAXIMA 13PORCEN; OLOR CARACTERISTICO DEL GRANO DE ARROZ, LIBRE DE OLORES A FERMENTACION PUTREFACCION O PLAGUICIDAS, COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. CONTIENE FITATOSDEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O A CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y ENMOHECIMIENTO VISIBLES. NO DEBEN CONTENER GRANOS PERJUDICIALES, DAÑADOS DE ARROZ ROJO Y PORCEN DE ARROZ DE CLASES CONTRASTANTES DE LAS PERMITIDAS POR LA SSA. | 1292 | 3228 |
| GRUPO 2 | 480402020000 | PIEZA | ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES. | 4176 | 10441 |
| GRUPO 2 | 480402030000 | PIEZA | CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO. | 298 | 746 |
| GRUPO 2 | 480402040001 | PIEZA | HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 250 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA 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. | 23 | 58 |
| GRUPO 2 | 480403020001 | PIEZA | AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 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. | 221 | 551 |
| GRUPO 2 | 480403040000 | PIEZA | CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. | 255 | 638 |
| GRUPO 2 | 480405010100 | PIEZA | MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION. | 47 | 116 |
| GRUPO 2 | 480405020000 | PIEZA | 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 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. | 159 | 397 |
| GRUPO 2 | 480405030000 | PIEZA | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. | 1049 | 2621 |
| GRUPO 2 | 480405030102 | PIEZA | HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. | 2248 | 5619 |
| GRUPO 2 | 480405040200 | PIEZA | HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE. | 40 | 101 |
| GRUPO 2 | 480406020000 | PIEZA | BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES, AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMELADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA, CON UN TOQUE DE MERMELADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD. SE DEBE COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES, VERIFICAR LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. | 485 | 1212 |
| GRUPO 2 | 480406050001 | PIEZA | GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 355 | 887 |
| GRUPO 2 | 480406060001 | PIEZA | GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 1627 | 4068 |
| GRUPO 2 | 480406070001 | PIEZA | GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 641 | 1601 |
| GRUPO 2 | 480406080000 | PIEZA | GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA PARA SOPA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 368 | 919 |
| GRUPO 2 | 480406090100 | PIEZA | 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, 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. | 735 | 1837 |
| GRUPO 2 | 480406100000 | PIEZA | GERMEN DE TRIGO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO O ENVASE PET CON CAPACIDAD DE 1000 G. PRODUCTO DEL TRIGO (TRITICUM VULGARE) LIBRE DE PERICARPIO Y DEL TEGUMENTO EXTERNO QUE CONSERVA LA CAPA HIALINA QUE SIRVE DE PROTECCION A LA CAPA ALEURONICA Y AL NUCLEO AMILACEO; ESTA SITUADO CERCA DEL EXTREMO INFERIOR DEL GRANO; REPRESENTA EL 2PORCEN DEL GRANO. CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA DE POLVO DE COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ.COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN REFRIGERACION. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. | 14 | 36 |
| GRUPO 2 | 480406110000 | PIEZA | HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN ( BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO. | 1032 | 2578 |
| GRUPO 2 | 480406260000 | PIEZA | PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | 3186 | 7965 |
| GRUPO 2 | 480406260100 | PIEZA | PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | 3186 | 7965 |
| GRUPO 2 | 480406260600 | PIEZA | PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES 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. | 3186 | 7965 |
| GRUPO 2 | 480406260800 | PIEZA | PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE TALLARIN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | 3186 | 7965 |
| GRUPO 2 | 480406260900 | PIEZA | PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18–25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 – 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA. DEL TRIGO DURO SE OBTIENE LA HARINA DE SEMOLA CON ALTO CONTENIDO EN PROTEINAS (MINIMO DE 10.5PORCEN) EL RANGO IDEAL DE PROTEINA ES DE 12 A 16 PORCEN PARA HACER PASTA, SE PREFIERE EL TRIGO DURO DEBIDO A QUE TIENE GLUTEN MAS FUERTE. LA ADICION DE GLUTEN CUANDO SE USA HARINA INTEGRAL AYUDA A MANTENER LA FUERZA DE LA MASA DURANTE LA EXTRUSION. UTILIZAR HARINAS INTEGRALES ES UNA FORMA DE AUMENTAR EL CONTENIDO DE FIBRA. LOS FUNDAMENTOS DE LA HARINA DE SEMOLA TIENE 1.8 GRAMOS DE FIBRA POR CADA 100 GRAMOS. POR LA PRESENCIA DE UN MAYOR CONTENIDO DE FIBRA EL AGUA DE LA FORMULA DEBE SER AJUSTADA PARA UN BUEN COMPORTAMIENTO DURANTE LA EXTRUSION. LA MAYORIA DE LAS FIBRAS INSOLUBLES SON ADECUADAS PARA SU USO COMO UN SUPLEMENTO DE FIBRA EN LA PASTA, SIN EMBARGO LA FIBRA COMUNMENTE USADA PARA LA FORTIFICACION DE LA PASTA ES LA FIBRA DE TRIGO, YA QUE LA PASTA SE HACE NORMALMENTE A PARTIR DE TRIGO 100 PORCEN. LAS FIBRAS SOLUBLES NO SON TAN COMUNES O ADECUADAS, YA QUE EL PROCESO DE COCCION DE LA PASTA TRADICIONAL DARA LUGAR A LA PERDIDA DE LA FIBRA SOLUBLE. UNA VENTAJA AL UTILIZAR LA FIBRA DE TRIGO PARA ELABORAR PASTAS ALTAS EN FIBRA, ES QUE PRACTICAMENTE NO SE AGREGA ALGUN SABOR EXTRAÑO. LA TEXTURA PUEDE VERSE AFECTADA PERO SI SE UTILIZAN LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE DESARROLLO Y COCCION EL EFECTO ES MIN. EL COLOR DEL PRODUCTO FINAL PUEDE VERSE AFECTADO, DEPENDIENDO DE LA FIBRA. SI SE USA UN GRANO DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO MAS OBSCURO, LA ADICION DE FIBRAS DE COLOR MAS CLARO PUEDE CAMBIAR EL TONO DE LA PASTA FINAL. ADEMAS DE AÑADIR FIBRA, LA FIBRA DE TRIGO AGREGA VOLUMEN CREANDO UNA PASTA REDUCIDA EN CALORIAS. LA FIBRA DE TRIGO PUEDE AYUDAR EN LA EXTRUSION MEDIANTE LA REDUCCION DE LA RIGIDEZ DE LA PASTA PREPARADA. UNA FORMULA TIPICA CONTIENE 52.6PORCEN DE HARINA DE TRIGO DURO, 14.5 PORCEN DE FIBRA DE TRIGO, 0.5 PORCEN DE FIBRA LARGA DE FIBRA DE TRIGO, 2.0PORCEN DE GLUTEN Y 20PORCEN DE AGUA. HUEVO ENTEROS, GOMA GUAR Y SABOR A HUEVO COMPLETAN LA MEZCLA. SE PUEDE AGREGAR A LA PASTA, UNA BUENA FUENTE DE FIBRA, MALTODEXTRINA DE 5 PORCEN A 10 PORCEN EN LA MEZCLA EN SECO DE LA PASTA RESISTENTE A LA DIGESTION, ESTE ALMIDON RESISTENTE CONTIENE 1.7 KCAL POR G. DE SOLIDOS SECOS, PRODUCE UNA PASTA CON MENOS CALORIAS A DIFERENCIA DE LOS ALMIDONES TRADICIONALES, ESTE PRODUCTO RESISTE LA DIGESTION Y ACTUA COMO UNA FIBRA DIETETICA. | 8189 | 20472 |
| GRUPO 2 | 480501020000 | PIEZA | FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL. | 4544 | 11358 |
| GRUPO 2 | 480501030100 | PIEZA | 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. | 662 | 1654 |
| GRUPO 2 | 480501060000 | PIEZA | FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 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. | 1727 | 4315 |
| GRUPO 2 | 480502010001 | PIEZA | GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS, FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS, DE FORMA REDONDEADA, CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO, DE 1 CM DE DIAMETRO, SU SUPERFICIE ES RUGOSA, POCO BRILLANTE, CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO. EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA. DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. | 251 | 627 |
| GRUPO 2 | 480503010001 | PIEZA | 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. | 601 | 1503 |
| GRUPO 2 | 480504010001 | PIEZA | LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. | 630 | 1574 |
| GRUPO 2 | 480601010001 | PIEZA | 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 DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE. | 4504 | 11260 |
| GRUPO 2 | 480601020000 | PIEZA | AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20ºC) MINIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE. | 136 | 341 |
| GRUPO 2 | 480601030000 | PIEZA | PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE. | 66 | 165 |
| GRUPO 2 | 480604010000 | PIEZA | CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G + 50 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 57 | 142 |
| GRUPO 2 | 480604020000 | PIEZA | CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINC VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3.9PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS< 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO. | 4 | 11 |
| GRUPO 2 | 480605020000 | PIEZA | 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 | 182 | 456 |
| GRUPO 2 | 480606010000 | PIEZA | 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. | 118 | 296 |
| GRUPO 2 | 480606020000 | PIEZA | 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. | 2263 | 5659 |
| GRUPO 2 | 480607010000 | PIEZA | CARAMELOS MACIZOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y JARABE DE MAIZ, LOS CUALES SE CARAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL, CON PAPEL CELOFAN Y BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO | 11 | 26 |
| GRUPO 2 | 480607020000 | PIEZA | DULCES CONFITADOS (COLACION) HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CARAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES. EN EL CENTRO TIENE CACAHUATE, SEMILLA DE CALABAZA, CASCARA DE NARANJA O ANIS. SON DE CONSISTENCIA DURA, OPACOS, CON FORMAS Y TAMAÑOS DIVERSOS, LIBRES DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.EL DULCE DE COLACION DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD. VERIFICAR QUE EL ENVASE ESTE BIEN CERRADO, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. | 13 | 33 |
| GRUPO 2 | 480607040000 | PIEZA | 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. | 11 | 28 |
| GRUPO 2 | 480607050000 | PIEZA | MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZUCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD. | 11 | 26 |
| GRUPO 2 | 480607060000 | PIEZA | PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 3763 | 9408 |
| GRUPO 2 | 480607070000 | PIEZA | PALANQUETA DE PEPITA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTAS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON LA SEMILLA DE CALABAZA (PEPITA) DE BUENA CALIDAD, ENTERA Y LIMPIA, LIBRE DE PLAGAS, MEZCLADA CON AZUCAR, MOLDEADA Y SECADA. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO 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 CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 2599 | 6498 |
| GRUPO 2 | 480607080000 | PIEZA | PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, CON ETIQUETA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CARAMELIZAN, SE ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA, APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLASTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO. | 11 | 28 |
| GRUPO 2 | 480608010000 | PIEZA | DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 1169 | 2923 |
| GRUPO 2 | 480608020000 | PIEZA | GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD | 204 | 511 |
| GRUPO 2 | 480608030000 | PIEZA | MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 367 | 919 |
| GRUPO 2 | 480608040000 | PIEZA | PERA 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 PERAS (PYRUS COMMUNIS L), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG. ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, 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. | 16 | 41 |
| GRUPO 2 | 480608050000 | PIEZA | PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 350 | 875 |
| GRUPO 2 | 480608050101 | PIEZA | PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. | 55 | 139 |
| GRUPO 2 | 480609010001 | PIEZA | POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. 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. | 2717 | 6791 |
| GRUPO 2 | 480609010100 | PIEZA | POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE 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. | 4373 | 10932 |
| GRUPO 2 | 480609020001 | PIEZA | 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. | 66 | 165 |
| GRUPO 2 | 480610010001 | PIEZA | ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL | 39 | 98 |
| GRUPO 2 | 480610030000 | PIEZA | MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES. | 49 | 124 |
| GRUPO 2 | 480610030100 | PIEZA | 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 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. | 7 | 19 |
| GRUPO 2 | 480611010003 | PIEZA | MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 750 G + 50 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A 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. | 138 | 344 |
| GRUPO 2 | 480611020000 | PIEZA | MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 33 | 82 |
| GRUPO 2 | 480611020100 | PIEZA | 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 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. | 53 | 132 |
| GRUPO 2 | 480702010201 | PIEZA | ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS 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. | 625 | 1562 |
| GRUPO 2 | 480702010400 | PIEZA | ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERMEN DE MAIZ (ZEA MAYS,L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN,INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C. DE COLOR AMBARINO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO | 31 | 78 |
| GRUPO 2 | 480702010503 | PIEZA | ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML + 50 ML DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE 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. | 484 | 1210 |
| GRUPO 2 | 480702010600 | PIEZA | ACEITE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO, SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL NABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.). ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO, EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA, PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS TEMPLADOS Y FRIOS, SOPORTA TEMPERATURAS BAJO CERO GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ, REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES, EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA “CANOLA” NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL LOW ACID), INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TOXICAS DE ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL “ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO” EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO” PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA.EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES. | 6465 | 16162 |
| GRUPO 2 | 480704010002 | PIEZA | ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE 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. | 57 | 143 |
| GRUPO 2 | 480704020000 | PIEZA | 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. | 9 | 22 |
| GRUPO 2 | 480704030000 | PIEZA | 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 | 54 | 136 |
| GRUPO 2 | 480704030100 | PIEZA | CREMA DE CACAHUATE 450 G | 557 | 1392 |
| GRUPO 2 | 480704040000 | PIEZA | 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. | 38 | 96 |
| GRUPO 2 | 480802010000 | KILOGRAMO | 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. | 619 | 1548 |
| GRUPO 2 | 480802020000 | PIEZA | 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. | 11 | 28 |
| GRUPO 2 | 480802030000 | PIEZA | ANIS HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLAS AROMATICAS DE LA PLANTA UMBELIFERA, SUS FRUTOS MADUROS Y DESECADOS MIDE DE 3 A 5 MM DE LONGITUD Y DE 2 A 2.5 MM DE ANCHO, POSEE UNA COLORACION AMARILLENTA Y PARDA, SU OLOR Y SABOR SON MUY AROMATICOS, SE LE CONOCE COMO ESPECIA DEL PAN, CONTIENE VARIADAS SUSTANCIAS TALES COMO GOMA, RESINA, ACIDO BENZOICO, ACEITE Y UNA ESENCIA QUE LO CARACTERIZA, ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 90PORCEN ESTA CONSTITUIDO POR ANETOL Y EN MENOR PROPORCION DE ISOAETANOL, A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO (CARMINATIVO) Y ANTIESPASMODICO. EXISTEN OTRAS VARIEDADES COMO EL ANIS ESTRELLA (ILLICIUM VERUM) QUE NO ES CONDIMENTO SINO QUE SE UTILIZA CONTRA EL METEORISMO; SIN EMBARGO, ESTA ES FACILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES MUY TOXICA (ILLICIUM ANISATUM), LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE, POR LO QUE ESTAS DOS VARIEDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL IMSS. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS, DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACION) OFRECIDA POR EL FABRICANTE, QUE EL OLOR SEA PECULIAR Y AGRADABLE DEL ANIS.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES | 16 | 39 |
| GRUPO 2 | 480802040000 | KILOGRAMO | CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 131 | 328 |
| GRUPO 2 | 480802040101 | PIEZA | CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 20 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. | 13 | 32 |
| GRUPO 2 | 480802050000 | PIEZA | CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G + 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 16 | 39 |
| GRUPO 2 | 480802050001 | PIEZA | 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. | 6 | 14 |
| GRUPO 2 | 480802060001 | PIEZA | 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. | 6 | 14 |
| GRUPO 2 | 480802070100 | PIEZA | JENGIBRE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO EN FRASCO DE VIDRIO DE 60 G + 10 G, CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OBSCURO Y GRIS AMARILLENTO, EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE. | 2 | 5 |
| GRUPO 2 | 480802080000 | PIEZA | 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 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. | 34 | 84 |
| GRUPO 2 | 480802090102 | PIEZA | PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. | 8 | 20 |
| GRUPO 2 | 480802090201 | PIEZA | PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. | 16 | 39 |
| GRUPO 2 | 480802090202 | PIEZA | PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. | 8 | 20 |
| GRUPO 2 | 480802090300 | PIEZA | PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. | 12 | 31 |
| GRUPO 2 | 480802100000 | PIEZA | PIMIENTO DULCE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, EN SU CASO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS, SE LE DENOMINA TAMBIEN PIMENTON ROJO. EL PRODUCTO EN POLVO SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE LAS CAPSULAS DEL FRUTO MADURO, SECO Y MOLIDO; PARA LA OBTENCION DEL PIMIENTO DULCE, DEBE SER ELIMINADO DEL FRUTO EL PEDUNCULO, CALIZ, SEMILLAS Y PLACENTA; EL COLOR ROJO SE LE ATRIBUYE A LA CAPSAICINA QUE CONTIENE. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DAR COLOR Y SABOR A EMBUTIDOS, ADEREZOS, SOPAS, SALSAS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD DE 6 A 12PORCEN, CENIZAS TOTALES DEL 7 AL 10PORCEN, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO DEL 0.40 AL 1PORCEN, EXTRACTO ETEREO TOTAL DEL 13 AL 20PORCEN, INDICE DE YODO DE 125 A 136, INDICE DE REFRACCION DE 1.47 A 1.50, FIBRA CRUDA DEL 17 AL 23PORCEN, CAPSAICINA DEL 0 AL 0.03PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTA LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES OLOR FRESCO LIGERAMENTE DULCE, SUAVEMENTE PICANTE, AROMATICO Y LIBRE DE RANCIDEZ, COLOR ROJO UNIFORME Y CARACTERISTICO DEL TIPO Y VARIEDAD, SABOR DULCE SUVAMENTE PICANTE Y LIBRES DE SABORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, ETC.), DE HUMEDAD Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL PIMIENTO (LIGERAMENTE PICANTE). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. | 4 | 9 |
| GRUPO 2 | 480802110000 | PIEZA | NUEZ MOSCADA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO O EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, DE 60 G + 10 G, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. LA NUEZ MOSCADA, PROCEDENTE DEL ARBOL MYRISTICA FRAGANS, ES UN FRUTO ESPECIADO AMPLIAMENTE EMPLEADO EN LA COCINA ASIATICA Y MUY COTIZADO EN LA EUROPEA POR SU AROMA DULCE, FRAGANTE Y SUAVE, SE EMPLEA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA COMO SABORIZANTE DE PLATOS PREPARADOS, JARABES O BEBIDAS DE COLA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LA SALUD. NO DEBERA PRESENTAR NIVELES DE CONTAMINACION DE INSECTOS, AVES O ROEDORES QUE INDIQUEN QUE HA SIDO ELABORADA, ENVASADA O MANTENIDA EN CONDICIONES INSALUBRES. EN LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES DE LAS ESPECIAS, SE DEBERA SEÑALAR LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN. CRITERIOS MICROBIOLOGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA. | 7 | 17 |
| GRUPO 2 | 480803010100 | PIEZA | SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO. | 175 | 439 |
| GRUPO 2 | 480804010000 | PIEZA | GRENETINA EN POLVO. HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE. INGREDIENTE QUE SE OBTIENE POR COCCION, POR HIDROLISIS ACIDA O ALCALINA, DEL MATERIAL COLAGENO, CARTILAGO, TEJIDO CONJUNTIVO, HUESO DE ANIMAL, DE GOMAS VEGETALES PROVENIENTES DE CEREALES, DE PLANTAS, SEMILLAS Y ALGAS MARINAS QUE PUEDEN PROCESARSE EN POLVO O LAMINADAS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA FLANES, GELATINAS, MERMELADAS, HELADOS, EMBUTIDOS, SALSAS, ADEREZOS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, VISCOCIDAD 40 MPS, PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.55) 85PORCEN MINIMO. MICROBIOLOGICAS. MESOFILICOS AEROBIOS 2000 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, LICUEFACIENTES Y ESTAFILOCOCOS AUREUS SENSORIALES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD, RECHAZAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE APELMAZADO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 16 | 40 |
| GRUPO 2 | 480805020000 | KILOGRAMO | EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION. | 282 | 703 |
| GRUPO 2 | 480805030000 | KILOGRAMO | HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA 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 | 90 | 224 |
| GRUPO 2 | 480805030100 | KILOGRAMO | LAUREL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 10 | 26 |
| GRUPO 2 | 480805030300 | KILOGRAMO | TOMILLO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO. HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN), CARVACROL, CIMOL, PINENO, LIMOL Y BORNEAL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 4PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 0.9 MG/100 G. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, ASI COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. SENSORIALES COLOR VERDE SECO, OLOR AROMATICO E INTENSO, SABOR AMARGO CARACTERISTICO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL TOMILLO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 7 | 18 |
| GRUPO 2 | 480805040000 | KILOGRAMO | HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAIS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. | 11 | 28 |
| GRUPO 2 | 480806010000 | PIEZA | CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 606 | 1515 |
| GRUPO 2 | 480806010100 | PIEZA | 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 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. | 228 | 569 |
| GRUPO 2 | 480806010300 | PIEZA | CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 200 G + 50 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE PURO TOSTADO DESCAFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA 0.3PORCEN MAXIMO, CENIZAS 12PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, PH DE 4.4 A 5.5, SIN FECULA, RESIDUOS SOLVENTES CLORADOS 10 PPM MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. DEBE TENER EL AROMA CARACTERISTICO DEL CAFE, UN SABOR AGRADABLE Y UNA APARIENCIA QUE INDIQUE SU TOTAL SOLUBILIDAD. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS.QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 33 | 82 |
| GRUPO 2 | 480806020000 | KILOGRAMO | 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. | 37 | 94 |
| GRUPO 2 | 480806050000 | PIEZA | TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 104 | 260 |
| GRUPO 2 | 480806050100 | PIEZA | TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 11 | 28 |
| GRUPO 2 | 480806060000 | PIEZA | TE DE NARANJO NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 35 | 88 |
| GRUPO 2 | 480806070101 | PIEZA | TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 7 | 17 |
| GRUPO 2 | 480807010000 | PIEZA | 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. | 54 | 134 |
| GRUPO 2 | 480808010001 | PIEZA | SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 145 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 26 | 64 |
| GRUPO 2 | 480808020000 | PIEZA | 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 SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS. | 1938 | 4845 |
| GRUPO 2 | 480808030001 | PIEZA | VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER 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. | 359 | 898 |
| GRUPO 2 | 480809010000 | PIEZA | 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. | 752 | 1880 |
| GRUPO 2 | 480809020000 | PIEZA | CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE . | 667 | 1669 |
| GRUPO 2 | 480809030000 | PIEZA | MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. | 230 | 574 |
| GRUPO 2 | 480809040001 | PIEZA | SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES. | 101 | 253 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **CLAVE** | **UNIDAD MEDIDA** | **DESCRIPCION** | **CONSOLIDADO** | |
| **REQUERIMIENTO MINIMO** | **REQUERIMIENTO MAXIMO** |
| GRUPO 3 | 480405060000 | PIEZA | 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. | **14,355** | **35,886** |
| GRUPO 3 | 480406120000 | PIEZA | PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. | **10,414** | **26,034** |
| GRUPO 3 | 480406120001 | PIEZA | 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. | **5,646** | **14,116** |
| GRUPO 3 | 480406130001 | PIEZA | 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. | **5,986** | **14,966** |
| GRUPO 3 | 480406140000 | PIEZA | PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | **1,442** | **3,606** |
| GRUPO 3 | 480406150000 | PIEZA | 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. | **2,669** | **6,673** |
| GRUPO 3 | 480406160000 | PIEZA | 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. | **210,614** | **526,532** |
| GRUPO 3 | 480406170000 | PIEZA | PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | **630** | **1,576** |
| GRUPO 3 | 480406180000 | PIEZA | 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. | **2,450** | **6,126** |
| GRUPO 3 | 480406200000 | PIEZA | 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. | **883** | **2,207** |
| GRUPO 3 | 480406210000 | PIEZA | PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. | **8,723** | **21,808** |
| GRUPO 3 | 480406210001 | PIEZA | 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. | **16,836** | **42,090** |
| GRUPO 3 | 480406210100 | PIEZA | PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT. BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF. FORMAS. ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS. EN SU COMPOSICIÓN. ENTRE LOS CONTENIDO. BAJOS DE INGREDIENTES; MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM- 086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIM. Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION. INGREDIENTES SODIO; MINIMO, ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G. SU CONTENIDO. DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO. MAX. DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE. DE SODIO DEL ALIM. ORIGINAL O SU SIMILAR. GRASA EL MIN, ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G. ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO. AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCIEN. MENOR EN RELACION AL CONTENIDO. DE GRASA DEL ALIM. ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA; MINIMO, SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G. EL CONTENIDO. DE GRASA SATURADA. DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO, CUYO CONTE. DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR. AZUCAR; MINIMO, PRODUCTO SIN AZUCAR, SU CONTENIDO ES MENOR A 0.5 G/PORCION, MAXIMA, PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO. ORIGINAL O DE SU SIMILAR. SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN, FIBRA NO ADICIONADA, DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES. EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO. AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES. SIN CHOCOLATE, MERMELADAS, AZUCAR GLASS, JARABES ENDULZADOS, MANTEQUILLAS, RELLENOS, FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACIÓN O DECORACIÓN. SIN FUNGISTATO O SIMILARES, ADITIVOS NI COLORANTES. DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION. PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA. DEBE CUMPLIR CON LA NOM- 051- SCFI/SSA1-2010, ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS. ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS. | **210,055** | **525,137** |
| GRUPO 3 | 480406230000 | PIEZA | 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. | **841** | **2,102** |
| GRUPO 3 | 480406240000 | PIEZA | 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. | **602** | **1,506** |
| GRUPO 3 | 480406250001 | PIEZA | 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. | **53** | **132** |
| GRUPO 3 | 480406280000 | PIEZA | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. | **5,735** | **14,337** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **CLAVE** | **UNIDAD MEDIDA** | **DESCRIPCION** | **CONSOLIDADO** | |
| **REQUERIMIENTO MINIMO** | **REQUERIMIENTO MAXIMO** |
| GRUPO 4 | 480602010700 | PIEZA | BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADASPARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML.EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO. | **1,002** | **2,505** |
| GRUPO 4 | 480602030101 | PIEZA | CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 500 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. | **327** | **817** |
| GRUPO 4 | 480602030200 | PIEZA | CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. | **2,753** | **6,883** |
| GRUPO 4 | 480602030300 | PIEZA | CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. | **296** | **739** |
| GRUPO 4 | 480602030400 | PIEZA | 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 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. | **521** | **1,303** |
| GRUPO 4 | 480602030500 | PIEZA | CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. | **351** | **877** |
| GRUPO 4 | 480602030600 | PIEZA | CONCENTRADO DE TORONJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRIX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. | **195** | **487** |
| GRUPO 4 | 480602080000 | PIEZA | JARABES CONCENTRADOS NO CONGELADOS CON FIBRA DE PAPAYA 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 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 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. | **494** | **1,234** |
| GRUPO 4 | 480602080200 | PIEZA | 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 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 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. | **930** | **2,326** |
| GRUPO 4 | 480901010100 | PIEZA | AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACION NUTRIMENTAL, CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION. | **37,920** | **94,800** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **CLAVE** | **UNIDAD MEDIDA** | **DESCRIPCION** | **CONSOLIDADO** | |
| **REQUERIMIENTO MINIMO** | **REQUERIMIENTO MAXIMO** |
| GRUPO 6 | 480603010000 | PIEZA | HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. | **40** | **99** |
| GRUPO 6 | 480603020000 | PIEZA | NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. | **61** | **152** |
| GRUPO 6 | 480603030000 | PIEZA | PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADA.LA PALETA HELADA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, ESENCIA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS, FRUTAS CONSERVADAS O BIEN JUGO DE FRUTAS; SIN INCORPORACION DE AIRE. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS 25 UFC/G.PARA LA ELABORACION DE PALETA DE AGUA, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME, NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CUBRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. | **7,611** | **19,028** |
| GRUPO 6 | 480603040000 | PIEZA | PALETA HELADA DE LECHE DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADAES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS EN BASE AL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE PALETA DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME, NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CUBRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION | **245** | **612** |

**ANEXO NÚMERO 5 (CINCO)**

VEHÍCULOS SOLICITADOS POR GRUPO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"1" ALIMENTOS PERECEDEROS (CARNE EN GENERAL, PESCADOS Y MARISCOS, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO Y EMBUTIDOS)** |  | **7** | **THERMOKING** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **7** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"1" ALIMENTOS PERECEDEROS (FRUTAS Y VEGETALES)** |  | **7** | **CAJA SECA** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **7** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"2"**  **ALIMENTOS NO PERECEDEROS (ABARROTES)** |  | **6** | **CAJA SECA** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **6** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"3" PAN FRESCO, PAN INDUSTRIALIZADO** |  | **7** | **CAJA SECA** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **7** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"4" JUGOS Y CONCENTRADOS** |  | **3** | **THERMOKING O CAJA SECA** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **3** |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO** | **ZONA** | **NUMERO**  **DE VEHÍCULOS** | **TIPO** | **MODELO** | **AÑO** |
| **"6" NIEVES, HELADOS Y PALETAS** |  | **3** | **THERMOKING** | **2014 EN ADELANTE** | **2014 EN ADELANTE** |
|  | **TOTAL** | **3** |  |  |  |

Se deberá acreditar las unidades requeridas para cada grupo.

**Se deberá acreditar las unidades requeridas para cada grupo.ANEXO NÚMERO 6 (SEIS)**

**CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS**

| **GRUPO** | **PRODUCTO** | **NOM/ NMX/ CRITERIO** | **FORMA DE EVALUACIÓN** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. | NOM-251-SSA1-2009 | INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI-SSA1-2010 | PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE. |
| EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS. | CARNES FRESCAS | CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL “TIF” | DOCUMENTO DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE INSPECCIÓN FEDERAL “TIF”.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| NOM-034-SSA1-1993 | RESULTADO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| NOM-194-SSA1-2004 |
| PRODUCTOS DE LA PESCA | NOM-027-SSA1-1993 |
| NOM-029-SSA1-1993 |
| PRODUCTOS EMBUTIDOS | NOM-122-SSA1-1994 | RESULTADO DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO DOCUMENTO QUE ACREDITE LA VIGENCIA DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.  LOS ALIMENTOS QUE SEAN ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN REBANADAS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS:  • MARCA COMERCIAL  • NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO  • FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD  • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE  • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR  • FECHA DE REBANADO O CORTE Y  • PESO NETO  LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-213-SSA1-2002. |
| NOM-158-SCFI-2003 |
| NOM-145-SSA1-1995  NOM-213-SSA1-2002 |
| **GRUPO** | **PRODUCTO** | **NOM/ NMX/ CRITERIO** | **FORMA DE EVALUACIÓN** |
|  | HUEVO DE GALLINA | NOM-159-SSA1-1996 | PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS | CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE. | NOM-243-SSA1-2010 | RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO.  DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. |
| QUESOS:  FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS | NOM-121-SSA1-1994 |
| GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | GRUPO 480-300  FRUTAS Y VEGETALES | CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A 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.  VEGETALES:  DE HOJA Y FLORES.  GERMINADOS.  DE VAINA.  CONDIMENTOS.  DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI.  CHILES SECOS. | VERIFICAR EN LA MUESTRA FÍSICA   * LA MADUREZ, * MANEJO, * CONSERVACIÓN * EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO * EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS), |
| GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700, 800.  ABARROTES EN GENERAL | ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO | NOM-130-SSA1-1995 | ETIQUETA DEL ENVASE. |
| CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS | NOM-247-SSA1-2008. | ETIQUETA DEL ENVASE. |
| ATÚN | NOM-084-SCFI-1994 | ETIQUETA DEL ENVASE. |
| MOLES Y DERIVADOS | NMX-F-422-1982 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| ALIMENTOS PARA LACTANTES | NOM-131-SSA1-2012 | DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |
| GRUPO 480  JUGOS PREENVASADOS | JUGOS  PREENVASADOS | NOM-173-SCFI-2009 | DE ACUERDO A LA EVALUACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS. |

El licitante deberá presentar escrito manifestando que en caso de resultar adjudicado, los productos que sean entregados en los almacenes de las unidades médicas hospitalarias y guarderías, cumplirán con las normas vigentes y criterios de recepción de conformidad con el Anexo número (6) seis.

**ANEXO NÚMERO 7 (SIETE)**

**EJEMPLO: ORDEN DE COMPRA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dirección de Prestaciones Médicas**  **Unidad de Atención medica**  **P.L.A.C.A.** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Orden de compra del \_\_\_ \_\_ \_\_\_\_ al \_\_\_\_ \_\_\_ \_\_\_\_\_**  **Día mes año día mes año** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Número de la Unidad Médica** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ABARROTES** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Día de la semana** | **Martes** | **Miércoles** | | **Jueves** | **Viernes** | | **Sábado**  **Domingo** | | |  |  | | **Lunes** | | **Semana** |
| **Día de surtido** |  |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| **Fecha de la minuta** |  |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| **Minuta** |  |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  | |  | |  | | |  | | |  | |  | |  |  |
| **Entregó**  **Nombre y Firma Resp A. Víveres** | | | **Recibió**  **Nombre y Firma RTE. Proveedor** | | | | | **Nombre y Giro de la Empresa** | | | | | | | |
| **Hora** | | | **Vo.Bo.**  **Jefe de Depto. de Nutrición** | | | | | **Domicilio** | | | | | | | |
| **Recibe Mercancía** | | | | | | | | **Reg. Fed. Causantes** | | | | | | | |
| **Ced. Empadronamiento** | | | | | | | |

**ANEXO NÚMERO 8 (OCHO)**

**CALENDARIO Y HORARIOS DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | GRUPO | DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD |
| 1 | ALIMENTOS PERECEDEROS:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados Lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y Vegetales | Carnes: lunes a sábado, para consumo del día siguiente de 7:00 a 10:00.  Frutas, verduras, huevo: lunes a sábado de 7:00 a 10:00 hrs.  Pescado: el día de consumo de 7:00 a 10:00 hrs, si es congelado un día antes.  Derivados lácteos: lunes a sábado de 7:00 a 10:00 hrs. |
| 2 | ALIMENTOS NO PERECEDEROS   * Abarrotes | Abarrotes: lunes a sábado de 7:00 a 10:00 hrs. |
| 3 | PAN   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas Maíz calientes | Pan fresco, Pan industrializado, Tortilla de harina y Tortilla de maíz:  Diario  Desayuno de 6:00 a 6:30 hrs.  Comida de 10:00 a 11:30 hrs.  Cena de 17:00 a 18:00 hrs. |
| 4 | JUGOS Y CONCENTRADOS   * Jugos, * Concentrados de frutas | Jugos y concentrados 7:00 a 10:00 hrs. Semanal según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra. |
| 6 | NIEVES:   * Helados * Paletas | Nieves, Helados y Paletas 7:00 a 10:00 hrs. Semanal según capacidad de almacenaje de la unidad y orden de compra. |

**ANEXO NÚMERO 9 (NUEVE)**

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

(CONVOCANTE)

PRESENTE.

**(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)** REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA **(NOMBRE DEL LICITANTE)**, DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, LO SIGUIENTE:

QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

QUE POR SÍ MISMOS O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, SE ABSTENDRÁN DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPOSICIONES, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES

LUGAR Y FECHA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE LEGAL)**

**ANEXO NÚMERO 10 (DIEZ)**

**PROPUESTA TÉCNICA**

|  |
| --- |
| PROPOSICIÓN TÉCNICA DETALLE |

|  |
| --- |
| **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **NOMBRE o RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **DOMICILIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ R.F.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **No. TELÉFONO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No. FAX: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CORREO ELECTRÓNICO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **FABRICANTE \_\_\_\_\_\_\_ DISTRIBUIDOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**NUMERO DE PROVEEDOR\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **GRUPO \_\_\_ : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO. DE GRUPO** | **CLAVE** | **DESCRIPCIÓN (NOMBRE GENÉRICO)** | **UNIDAD DE MEDIDA** | **PRESENTACIÓN (UNIDAD / CANTIDAD DEL GRAMAJE)** | **MARCA OFERTADA** | **CANTIDAD ANUAL** | |
| **MÍNIMA** | **MÁXIMA** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE EL(LOS) BIEN(ES) QUE CONTIENE LA PRESENTE PROPOSICIÓN TÉCNICA, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO 4.

ASÍ MISMO LOS PRODUCTOS Y MARCAS OFERTADAS EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SON LAS QUE ME OBLIGO A ENTREGAR AL INSTITUTO.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO**

**ANEXO NÚMERO 11 (ONCE)**

|  |
| --- |
| **PROPOSICIÓN ECONÓMICA DETALLE** |

|  |
| --- |
| **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N°. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **NOMBRE o RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **DOMICILIO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ R.F.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **No. TELÉFONO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No. FAX: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CORREO ELECTRÓNICO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **FABRICANTE \_\_\_\_\_\_\_ DISTRIBUIDOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**NUMERO DE PROVEEDOR\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GRUPO:** | | | | | | | | | | | | | |
| **NO. CONSECUTIVO** | **CLAVE** | **DESCRIPCIÓN (NOMBRE GENÉRICO)** | **UNIDAD (Pza. Kg, Lto. Etc.)** | **PRESENTACIÓN (GRAMAJE)** | **MARCA OFERTADA** | **CANTIDAD ANUAL** | | **PRECIO UNITARIO** | **IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (I.E.P.S.) MIN** | **IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (I.E.P.S.) MAX** | **I.V.A. DEL PRECIO UNITARIO SIN I.E.P.S.** | **IMPORTE MÍNIMO ANUAL** | **IMPORTE MÁXIMO ANUAL** |
| **MÍNIMA** | **MÁXIMA** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOMAR COMO BASE DE COTIZACIÓN LA CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA ANUAL Y SOLO PARA AQUELLOS PRODUCTOS QUE APLIQUE DEBERÁ DE DESGLOSAR EL I.V.A. Y EN SU CASO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (IEPS) ADEMÁS DE EXPRESAR CON LETRA EL IMPORTE MÍNIMO Y MÁXIMO TOTAL DE LA PROPUESTA POR GRUPO QUE CORRESPONDA.** | | | | | | | | | | | **SUBTOTAL** |  |  |
| **I.V.A.** |  |  |
| **TOTAL** |  |  |

|  |
| --- |
| **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE EL(LOS) BIEN(ES) QUE CONTIENE LA PRESENTE PROPOSICIÓN ECONÓMICA, CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO 4 y/o 4 Bis DE LA CONVOCATORIA CONCÚRSALES Y QUE LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.** |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO**

NOTA: EL PROVEEDOR DEBERA REPORTAR SUS PRECIOS EN COMPRANET CON IESP EN LAS PARTIDAS QUE LO REQUIERA

**ANEXO NÚMERO 12 (DOCE)**

**CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA**

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE \_\_\_\_\_\_, REPRESENTADA POR \_\_\_\_\_\_ (SEÑALAR SU CARÁCTER) DE \_\_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PARTICIPANTE A”, Y POR OTRA \_\_\_\_\_\_\_, REPRESENTADA POR \_\_\_\_\_\_, (SEÑALAR SU CARÁCTER) \_\_\_\_\_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PARTICIPANTE B”, Y CUANDO ACTÚEN EN CONJUNTO SE LES DENOMINARÁN “LOS CONTRATANTES”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

“EL PARTICIPANTE A”, DECLARA QUE:

1.1.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES MEXICANAS, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA (PÓLIZA) NÚMERO \_\_\_\_, DE FECHA \_\_\_\_, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. \_\_\_\_ NOTARIO (CORREDOR) PÚBLICO NÚMERO \_\_\_\_, DEL \_\_\_\_, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO DE \_\_\_\_\_\_, EN EL FOLIO MERCANTIL \_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD \_\_\_\_ (SI/NO) HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1.1.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO \_\_\_\_\_.

1.1.3 SU REPRESENTANTE LEGAL CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. \_\_\_\_\_\_ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO \_\_\_, DEL \_\_\_\_\_ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO \_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_, MANIFESTANDO “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”, QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1.1.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

1.1.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN:

2.1 “EL PARTICIPANTE B”, DECLARA QUE:

2.1.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, SEGÚN CONSTA EL TESTIMONIO (PÓLIZA) DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_, DE FECHA \_\_\_, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. \_\_\_\_ NOTARIO (CORREDOR) PÚBLICO NÚMERO \_\_\_, DEL \_\_, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO \_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD \_\_ (SI/NO) HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES \_\_\_\_.

2.1.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO \_\_\_\_\_.

2.1.3 SU REPRESENTANTE LEGAL, CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO \_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. \_\_\_\_\_ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO \_\_\_\_\_, DEL \_\_\_\_\_ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO \_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_, MANIFESTANDO “BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD” QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN \_\_\_\_\_.

2.1.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

2.1.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(MENCIONAR E IDENTIFICAR A CUÁNTOS INTEGRANTES CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS).

“LOS CONTRATANTES” DECLARAN QUE:

CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3.1.2 MANIFIESTAN SU CONFORMIDAD EN FORMALIZAR EL PRESENTE CONVENIO, CON EL OBJETO DE PARTICIPAR CONJUNTAMENTE EN LA LICITACIÓN, PRESENTANDO PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN Y CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 34, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 31 DE SU REGLAMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LOS CONTRATANTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- “PARTICIPACIÓN CONJUNTA”.

“LOS CONTRATANTES” CONVIENEN, EN CONJUNTAR SUS RECURSOS TÉCNICOS, LEGALES, ADMINISTRATIVOS, ECONÓMICOS Y FINANCIEROS PARA PRESENTAR PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Y EN CASO DE SER ADJUDICATARIO DEL CONTRATO, SE OBLIGAN A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL CONVENIO, CON LA PARTICIPACIÓN SIGUIENTE:

PARTICIPANTE “A”: (DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR).

(CADA UNO DE LOS INTEGRANTES QUE CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS DEBERÁ DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A ENTREGAR).

SEGUNDA.- REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.

“LOS CONTRATANTES” ACEPTAN EXPRESAMENTE EN DESIGNAR COMO REPRESENTANTE COMÚN AL \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, A TRAVÉS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LAS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ASÍ COMO PARA SUSCRIBIR DICHAS PROPOSICIONES.

ASIMISMO, CONVIENEN ENTRE SI EN CONSTITUIRSE EN FORMA CONJUNTA Y SOLIDARIA PARA COMPROMETERSE POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONVENIO, CON RELACIÓN AL CONTRATO QUE SUS REPRESENTANTES LEGALES FIRMEN CON EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS), DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, ACEPTANDO EXPRESAMENTE EN RESPONDER ANTE EL IMSS POR LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN Y, EN SU CASO, DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

TERCERA.- DEL COBRO DE LAS FACTURAS.

“LOS CONTRATANTES” CONVIENEN EXPRESAMENTE, QUE “EL PARTICIPANTE\_\_\_\_\_\_ (LOS PARTICIPANTES, DEBERÁN INDICAR CUÁL DE ELLOS ESTARÁ FACULTADO PARA REALIZAR EL COBRO), PARA EFECTUAR EL COBRO DE LAS FACTURAS RELATIVAS A LOS BIENES QUE SE ENTREGUEN AL IMSS, CON MOTIVO DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

CUARTA.- VIGENCIA.

“LOS CONTRATANTES “CONVIENEN, EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONVENIO SERÁ EL DEL PERÍODO DURANTE EL CUAL SE DESARROLLE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, INCLUYENDO, EN SU CASO, DE RESULTAR ADJUDICADOS DEL CONTRATO, EL PLAZO QUE SE ESTIPULE EN ÉSTE Y EL QUE PUDIERA RESULTAR DE CONVENIOS DE MODIFICACIÓN.

QUINTA.- OBLIGACIONES.

“LOS CONTRATANTES” CONVIENEN EN QUE EN EL SUPUESTO DE QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SE DECLARE EN QUIEBRA O EN SUSPENSIÓN DE PAGOS, NO LAS LIBERA DE CUMPLIR CON SUS OBLIGACIONES, POR LO QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SUBSISTA, ACEPTA Y SE OBLIGA EXPRESAMENTE A RESPONDER SOLIDARIAMENTE DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A QUE HUBIERE LUGAR.

“LOS CONTRATANTES” ACEPTAN Y SE OBLIGAN A PROTOCOLIZAR ANTE NOTARIO PÚBLICO EL PRESENTE CONVENIO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DEL FALLO EMITIDO EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO \_\_\_\_\_\_\_\_\_ EN QUE PARTICIPAN Y, QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADO, FORMARÁ PARTE INTEGRANTEDEL CONTRATO QUE SUSCRIBAN LOS REPRESENTANTES LEGALES DE CADA INTEGRANTE Y EL IMSS.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONVENIO POR “LOS CONTRATANTES” Y ENTERADOS DE SU ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, ACEPTANDO QUE NO EXISTIÓ ERROR, DOLO, VIOLENCIA O MALA FE, LO RATIFICAN Y FIRMAN, DE CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE 20\_\_\_.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **“EL PARTICIPANTE A”** |  | **“EL PARTICIPANTE B”** |
| **NOMBRE Y CARGO**  **DEL APODERADO LEGAL** |  | **NOMBRE Y CARGO**  **DEL APODERADO LEGAL** |

**ANEXO NUMERO 13 (TRECE)**

**FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 35, PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

(CONVOCANTE)

PRESENTE.

Me refiero al procedimiento de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_\_ en el que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ participa a través de la presente propuesta.

Sobre el particular y en los términos de lo previsto por las Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en el procedimiento de contratación, el que suscribe manifiesta bajo protesta de decir verdad que su representada es de nacionalidad mexicana y en el supuesto de que le sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que oferta en dicha proposición y suministrará, bajo el (los) grupo(s)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, será(n) producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contará(n) con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 65%.

De igual forma manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada tiene conocimiento de lo previsto en el artículo 57 de la Ley; en este sentido, se compromete, en caso de ser requerido, a aceptar una verificación del cumplimiento de los requisitos sobre el contenido nacional de los bienes aquí ofertados, a través de la exhibición de la información documental correspondiente y/o a través de una inspección física de la planta industrial en la que se producen los bienes, conservando dicha información por tres años a partir de la entrega de los bienes a la convocante.

A T E N T A M E N T E

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

NOTA: Si el licitante es una persona física, se podrá ajustar el presente formato, en su parte conducente.

**ANEXO NUMERO 14 (CATORCE)**

**MODELO DE LA PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR, ANTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE: ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, SERVICIOS, OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA. (ENTIDADES)**

(Afianzadora o Aseguradora)

Denominación social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. en lo sucesivo (la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

Domicilio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Autorización del Gobierno Federal para operar: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Número de oficio y fecha)

Beneficiaria:

(Nombre de la Entidad paraestatal), en lo sucesivo "la Beneficiaria".

Domicilio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Contratante" y a "la Beneficiaria": \_\_\_\_\_\_\_.

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

Nombre o denominación social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

RFC: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Domicilio: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (El mismo que aparezca en el contrato principal)

Datos de la póliza:

Número: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (Número asignado por la "Afianzadora" o la "Aseguradora")

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

Si es Divisible aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

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

Datos del contrato 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Tipo: (Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios, Obra Pública o servicios relacionados con la misma).

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

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

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (precisar el lugar), 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 presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y 49, fracción II, de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, y artículo 98 de su Reglamento.

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

(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, SERVICIO, OBRA PÚBLICA O 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" o la "Aseguradora"), 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 \_\_\_\_ % (señalar el porcentaje con letra) del valor del "Contrato".

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación del monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el \_\_\_% de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") 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" o la "Aseguradora") se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos sin embargo, previa solicitud del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente.

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente que en caso de requerimiento, se compromete a pagar el monto total afianzado, siempre y cuando en el Contrato se haya estipulado que la obligación garantizada es indivisible; de estipularse que es divisible, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") pagará de forma proporcional el monto de la o las obligaciones incumplidas.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora"), se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

CUARTA. - VIGENCIA.

La fianza permanecerá vigente hasta que se dé cumplimiento a la o las obligaciones que garantice en los términos del "Contrato" y continuará vigente en caso de que "la Contratante" otorgue prórroga o espera al cumplimiento del "Contrato", en los términos de la siguiente cláusula.

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

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

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

En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del contrato garantizado y sus anexos, el fiado dará aviso a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora"), la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes.

 (La "Afianzadora o la "Aseguradora") acepta expresamente garantizar la obligación a que esta póliza se refiere, aún en el caso de que se otorgue prórroga, espera o ampliación al fiado por parte de la "Contratante" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualiza el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)

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

El aplazamiento derivado de la interposición de recursos administrativos y medios de defensa legales, no modifica o altera el plazo de ejecución inicialmente pactado, por lo que subsistirán inalterados los términos y condiciones originalmente previstos, entendiendo que los endosos que emita (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable de la póliza inicial.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

(Sólo incluir para el caso de póliza en materia de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)

Para garantizar el cumplimiento del contrato, en caso de suspensión de los trabajos por cualquier causa justificada en los términos de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") 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" o la "Aseguradora") dichos documentos expedidos por "la Contratante".

El aplazamiento derivado de la interposición de los 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" o la "Aseguradora") por cualquiera de los supuestos referidos, formarán parte en su conjunto, solidaria e inseparable a la póliza inicial.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") 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" o la "Aseguradora") 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" o la "Aseguradora") 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.

(Sólo incluir para el caso de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)

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

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora") la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales. Cuando el fiado solicite dicha cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

Esta fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el "Contrato", "la Contratante" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por el fiado para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el fiado, respecto del "Contrato" especificado en la carátula de la presente póliza y sus respectivos convenios modificatorios.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

(Sólo incluir para el caso de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las Mismas)

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "la Contratante" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la presente garantía por haberse cumplido con las obligaciones a cargo del fiado y aceptado la garantía por defectos o vicios ocultos, acompañando al mismo el acta administrativa de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente.

El fiado podrá solicitar la cancelación de la fianza para lo cual deberá presentar a (la "Afianzadora" o la "Aseguradora) el acta administrativa de extinción de derechos y obligaciones o, en su caso, el finiquito, y en el supuesto de existir saldos a cargo del fiado, la liquidación correspondiente. Cuando el fiado solicite la cancelación derivado del pago realizado por saldos a su cargo o por el incumplimiento de obligaciones, deberá presentar el recibo de pago correspondiente.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.

(La "Afianzadora" o la "Aseguradora") acepta expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para hacer efectiva la fianza.

DÉCIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN

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

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.

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

**ANEXO NÚMERO 15**

**MODELO DE CONTRATO DE ADQUISICIONES DE BIENES MUEBLES (VIVERES)**

**CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, REPRESENTADO POR EL DOCTOR LUIS RAFAEL LÓPEZ OCAÑA, EL TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, EN ADELANTE “EL INSTITUTO” Y POR LA OTRA, LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_REPRESENTADA POR EL C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR"; A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS 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. Está facultado para celebrar los actos jurídicos necesarios para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el artículo 251 fracciones IV y V de la Ley del Seguro Social.

**I.2.-** Por parte del Instituto reconoce la personalidad jurídica de **“EL PROVEEDOR"** y por parte de **"EL PROVEEDOR",** reconoce la facultad del Representante Legal del Instituto y se hace constar que **El DOCTOR LUIS RAFAEL LÓPEZ OCAÑA**, con **R.F.C. LOOL710404873** en su carácter de Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal, cuenta con las facultades suficientes y necesarias para suscribir el presente instrumento jurídico, en representación del **“INSTITUTO”,** de acuerdo a lo establecido en el artículo 251-A de la Ley del Seguro Social, 2 fracción IV inciso a), 139, 141 y 144 fracciones I, XXIII y XXXVI y 155 fracción XXXV del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, y acredita su personalidad con el testimonio de la Escritura Pública número **128,331** de fecha **5 de Enero de 2023**, pasada ante la Fe del **Doctor Eduardo García Villegas**, Titular de la Notaría Número **15** de la Ciudad de México, inscrita ante el Registro Público de Organismos Descentralizados  bajo el **folio 97-7-09012023-142934** con fecha **09 de enero de 2023**, con fundamento en los Artículos 24 y 25 de la Ley Federal de Entidades Paraestatales, así como 40,41,45 y 46 de su Reglamento las cuales bajo protesta de decir verdad manifiesta que no le han sido revocadas, modificadas o limitadas en forma alguna a la fecha de suscripción del presente instrumento jurídico..

**I.3** La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DE NÚMERO LA-50-GYR-050GYR025-N-XXX-2024,** realizado al amparo de lo establecido en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 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 Fracción I, 37, 37 Bis, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 54, 54 bis, 60 y demás correlativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; artículos 35, 39, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 52, 54, 55, 81, 85 y demás correlativos de su Reglamento; las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del sector Público, Cuadro Básico de Alimentos del IMSS y demás disposiciones aplicables en la materia. Con fecha **xx de xxxxx de 2023**, la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento de la Delegación Sur del D.F. (**Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal)**, emitió el **Acta de fallo** del procedimiento de contratación mencionado en la Declaración que antecede, resultando adjudicado **"EL PROVEEDOR"** con la(s) clave(s) que se detalla(n) en el **Acta de fallo**.

**I.4.- “EL INSTITUTO”** cuenta con los recursos suficientes y con autorización para ejercerlos en el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente contrato como se desprende en la cuenta presupuestal número **42060801** **“ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024”,** de conformidad con el Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo con número de folio **0000002113-2024 de fecha 13 de noviembre de 2023**, emitido por la titular de la Jefatura de Servicios de Finanzas del **Órgano De Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal,** documento que se agrega al presente contrato. El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio 2024, por parte de la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, por lo que el cumplimiento de las obligaciones de esta Licitación Pública Nacional de número LA-50-GYR-050GYR025-N-XXX-2023, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024,** queda sujeta para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal 2024, apruebe la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social.

**I.5.-**Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le has asignado el Registro Federal de Contribuyentes N°. IMS421231I45

**I.6.-** Señala como domicilio para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en Calzada de la Viga número 1174, colonia El triunfo, alcaldía Iztapalapa, C.P. 09430 en la Ciudad de México.

**I.7.-** El Licenciado **Héctor Cruz Wintergerst**, con R.F.C. CUWH7705106C8 Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento de la Delegación Sur del D.F. **(Órgano De Operación Administrativa Desconcentrada Sur del Distrito Federal)**, interviene como Área Contratante en la adjudicación del presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en los artículos 2 fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 8 párrafo primero del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, numerales 4.13, 4.30.1, 4.31, 4.34, 4.35, 4.38, 4.40, 5.3.8 inciso b), 5.5.5.5, 5.5.5.6, 5.5.5.7 y 5.6.2 de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes y conforme a sus funciones establecidas en el numeral 7.1.1 del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Administrativos.

**I.8.-** La Doctora **Verónica Orozco Uribe**, con R.F.C. OOUV710421CN08, Responsable de las Funciones de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas, el C.P. **Emilio Manuel Juárez Sánchez**, con R.F.C. JUSE731214HN7 Titular de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales interviene en la celebración del presente contrato como Área Requirente del mismo, de conformidad con lo establecido en los artículos 2 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y los numérales 4.17, 4.24, 4.24.1, 4.30.1, 5.1.1, 5.3.1 inciso b), 5.5.3, 5.5.7 y 5.6.2 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes.

**I.9.-** La Lic. Ileana Sánchez Falfán, con R.F.C. XXXX Coordinadora Zonal, Representante de la Jefatura de Servicios de Salud en el Trabajo, Prestaciones Económicas y Sociales, la Lic. Teresa Ivonne Pérez Pérez Coordinadora Delegacional de Nutrición y Dietética, con RFC Representante de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas, con R.F.C. CAFJ680418NM1, interviene en la celebración del presente contrato como Área Técnica de conformidad con lo establecido en los artículos 2 fracción III del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público vigente y numerales 4.28.4, 4.36, 4.39.1 y 5.1.1 de las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes.

**I.10**.- De conformidad conlo dispuesto en el artículo 2 fracción III bis y 84 penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público vigente y numerales 5.3.15 inciso b), 5.5.8, 5.5.12, 5.6.1, 5.6.2, 5.3.15, 5.5.3.5, 5.5.5.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, suscribe el presente instrumento , contrato Lic. Verónica Gálvez Corrales, Directora de la **Guardería No. III**, con R.F.C GACV761224F25, la Lic. Karina Cervantes Rea, Directora de la **Guardería No. V**, con R.F.C. CERK8508148H7, la Lic. Ana Estela de Zenea Jasso, Directora de la **Guardería No. VI**, con R.F.C. ZEJA730829IY4, la Lic. Diana Montalvo Calixto, Directora de la **Guardería VII**, con R.F.C. MOCD851104H80, la Lic. Jessica Judith Sánchez Peralta, Directora de la **Guardería No. 003**, con R.F.C. SAPJ7610147E5, la Lic. Melba Paulina Leyte Ramirez, Directora de la **Guardería No. 007**, con R.F.C. LERM820729N29, la Lic. Araceli Reyes Antúnez, Directora de la **Guardería No. 008**, con R.F.C. REAA760205LN7, la Lic. Ariadna Abigail Jiménez Cantarell, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 010**, con R.F.C JICA840405M8A, la Lic. Ana Lilia Sánchez Pérez, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 16**, con R.F.C. SAPA890707J95, la Lic. Jimena Chávez Clavellina, Directora de la **Guardería No. 17**, con R.F.C. CACJ890601FAA, la Lic. Claudia Silvia Márquez Codina, Directora de la **Guardería No. 019**, con R.F.C. MACC601005MK2, la Lic. Karina Tirado Figueroa, Directora de la **Guardería No. 020**, con R.F.C. TIFK900125TX8, la Lic. Araceli Enríquez Ángeles, Directora de la **Guardería No. 022**, con R.F.C. EIAA8010188N9, la Lic. Wendy Chávez Sánchez, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 024**, con R.F.C. FAMC630122KR7, la Lic. Carolina González Flores, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 025**, con R.F.C. GOFC900424MZ5, la C. Laura Alejandra Flores Chong, Directora de la **Guardería No. 027**, con R.F.C. FOCL770716236, la Lic. Gabriela García Flores, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 028**, con R.F.C. GAFG920227CHA, la Lic. Elizabeth Juárez González, Directora de la **Guardería No. 029**, con R.F.C. JUGE760621TY9, la Lic. Alondra Denayibe Guerrero Victoria, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 30**, con R.F.C. GUVA800701BZA, la Lic. Elizabeth Salazar Marín, Directora de la **Guardería No. 031,** con R.F.C. SAME740718NQ1, la Lic. Adriana Zamudio Valadez, Directora de la **Guardería No. 033**, con R.F.C. ZAVA770827HR1,la Lic. Martha Maribel Melo Muñoz, Directora de la **Guardería No. 038**, con R.F.C. MEMM7303211G8, la Lic. Diana Lenina Flores Jaramillo, Directora de la **Guardería No. 040**, con R.F.C. FOJD840803828, la C. Diana Alicia Leyte Ramírez, Directora de la **Guardería No. 049**, con R.F.C. LERD840410825 y el Doctor Arturo Hernández Paniagua, con R.F.C. HEPA640501PI3 **Director del H.G.Z. No. 1 (H.G.R. No. 1),** el Doctor Jorge Alfonso Padrón Campos,con R.F.C. PACJ690531DS4 **Director del H.G.Z. No. 1-A,** el Doctor Carlos Ernesto Castillo Herrera,con R.F.C. CAHC671007FAA **Director del H.G.Z No. 2-A,** el Doctor Carlos Eduardo Montes Nieto, con R.F.C. MONC701231DU5 **Director del H.G.Z No. 30,** el Doctor Gildardo Normando Cano Manzano,con R.F.C. CAMG600608QR9 **Director del H.G.Z No. 32,** la Doctora Verónica Orozco Uribe, con R.F.C. OOUV710421CN8 **Directora del H.G.Z. No. 47,** el DoctorGuillermo Bravo Mateos**,** con R.F.C. BAMG770303RV6 Director del **H.G.Z./U.M.F. No. 8,** la Doctora María de la Luz Pérez Ponce, con R.F.C. PEPL6502116R8 **Directora del H.G.R No. 2,** el Doctor Alberto Rosendo Ruiz,con R.F.C. RORA6508078Z4 **Director del H.PSIQ./U.M.F No. 10**  intervienen como Área Administradora de este contrato, quienes intervienen en la formalización del presente instrumento jurídico como Área Administradora, facultado 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 al representante de **“EL PROVEEDOR”** para los efectos del presente contrato, encargados del cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento jurídico.

**I.11.-** Para el cumplimiento de sus funciones y la realización de sus actividades, requiere la  **ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024,** solicitado por el Área Usuaria, conforme al procedimiento autorizado para tales efectos.

**I.12.-** 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 de la invitación y el presente instrumento jurídico, prevalecerá lo establecido en la invitación.

**II.- "EL PROVEEDOR"**, por conducto de su Representante Legal declara que:

**II.1.** Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública número **\_\_\_\_\_** de fecha **\_\_\_\_\_\_\_**, pasada ante la fe del Lic. **\_\_\_\_\_\_\_**, Notario Público número **\_\_\_\_\_\_** de la **\_\_\_\_\_\_\_** e inscrita en el Registro Público el día \_\_\_\_\_\_ con número de folio **\_\_\_\_\_\_\_**y acuerdo con sus estatutos, el objeto social consiste entre otras actividades, en **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**II.2.** Se encuentra representada para la celebración de este contrato por el/la **C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** conR.F.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_quien acredita su personalidad en términos de la escritura pública número **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** de fecha **\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, pasada ante la fe de la Lic. **\_\_\_\_\_\_**, Notario Público número \_\_\_\_\_\_\_\_ de la Ciudad de México y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna.

**II.3.-** Ha considerado todos y cada uno de los factores que intervienen en el presente contrato, manifestando reunir las condiciones técnicas, jurídicas y económicas y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

**II.4.-** Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes número **\_\_\_\_.** Asimismo manifiesta que cuenta con los registros patronales ante IMSS de número **\_\_\_\_\_\_\_\_** yestar registrado en el **INFONAVIT.**

**II.5.-** Bajo protesta de decir verdad, manifiesta que ni él ni 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 lo cual se constató por el Órgano Interno de Control del INSTITUTO, en concordancia con los artículos 50 facción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 88 fracción I de su Reglamento; así como que “EL PROVEEDOR” no se encuentra en alguno de los supuestos del artículo 50 y penúltimo y antepenúltimo párrafos del artículo 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Bajo protesta de decir verdad, declara que conoce y se obliga a cumplir con el Convenio 138 de la Organización Internacional del Trabajo en materia de erradicación del Trabajo Infantil, del artículo 123 Constitucional apartado A) en todas sus fracciones de la Ley Federal del Trabajo en su artículo 22, manifestando que ni en sus registros, ni en su nómina tiene empleados menores de quince años y que en caso de llegar a tener a menores de dieciocho años que se encuentren dentro de los supuestos de edad permitida para laborar le serán respetados todos los derechos que se establecen en el marco normativo transcrito.

Bajo protesta de decir verdad, manifiesta estar al corriente en los pagos que se derivan de sus obligaciones fiscales, en específico de las previstas en elartículo 32D del Código Fiscal de la Federación vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores y el Instituto México del Seguro Socialconforme al [ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR dictado en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril del presente año, por el que se aprobaron las Disposiciones transitorias aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicadas en](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5687786&fecha=04/05/2023) el Diario Oficial de la Federación el pasado 4 de mayo de 2023; lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de las 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.

**II.6.-** Que para los fines y efectos legales de este contrato, señala como domicilio Calle **\_\_\_\_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** Colonia **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** Alcaldía de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,** Código Postal **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**en **\_\_\_\_\_\_\_\_,** Teléfono **\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y** correo electrónico: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**II.7.-** Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

1. **II.8.-** 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 y/o el Órgano Interno de Control en **“EL INSTITUTO”**, deberá proporcionar la información que en su momento se requiera, relativa al presente contrato.

**III. De “LAS PARTES”:**

**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"** la entrega de **“VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024,** en los términos y condiciones establecidos en este contrato y sus anexos.

**SEGUNDA. IMPORTE DEL CONTRATO.- “EL INSTITUTO”** cuenta con un presupuesto mínimo como compromiso de pago por la cantidad de **$\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Pesos 00/100 M.N.),** en moneda nacional más el Impuesto al Valor Agregado **(I.V.A.),**  y un monto máximo como compromiso de pago por la cantidad de **$\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_ Pesos 00/100 M.N.),** en moneda nacional más el Impuesto al Valor Agregado **(I.V.A.),** por los servicios objeto del presente contrato, de conformidad con los precios unitarios que se relacionan en el **Anexo 1 (uno)**.

Las partes convienen que el presente contrato se celebra bajo la modalidad de precios fijos durante la vigencia del mismo.

**TERCERA. ANTICIPO.**

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

**CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.**

La documentación comprobatoria para proceder al pago de los bienes de consumo entregados a entera satisfacción del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria, como responsable de la recepción de los bienes y en su calidad de Auxiliar del Administrador de contrato, a su vez deberá ser validada y autorizada por parte del Administrador del Contrato de acuerdo a lo siguiente:

a)Factura en original la cual deberá indicar la cantidad, nombre del bien solicitado, clave SAI, clave PREI, número de serie, marca, modelo, lugar de destino, número de proveedor ante el IMSS, vigencia de garantía, número de garantía, número de contrato, nombre de la afianzadora, número de fianza, precio unitario, importe total, nombre y firma del Representante Legal del Proveedor, previa validación y autorización (nombre, cargo, firma) por el Administrador del Contrato o en su caso el Servidor Público que ostente el cargo.

b) Comprobante de opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de Seguridad Social, emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, en sentido positivo y vigente a efecto de cumplir con lo señalado por el artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, así como a lo dispuesto por la Resolución Miscelánea Fiscal del ejercicio que corresponda, en caso de ser una participación conjunta, se deberá entregar por cada una de las empresas participantes.

c) Copia del contrato FORMALIZADO.

Para proceder al pago de los bienes el Administrador del Contrato será quien valide la documentación probatoria de la recepción de los bienes, los cuales deben contener la totalidad y correspondencia de los requisitos solicitados, de no ser así el proveedor deberá recoger la documentación entregada para tramite de pago y corregir las inconsistencias detectadas y posteriormente entregarlas nuevamente para su validación, cuantas veces sea necesaria, una vez que el Administrador del Contrato valide la documentación podrá ser entregada en la Oficina de Tramites de Erogaciones del OOAD, sita en Calzada de la Viga no. 1174 Col. el triunfo Alcaldía. Iztapalapa cp. 09430, en la hoy Ciudad de México, en días hábiles con un horario de 8:00 a 13:00 horas en la Oficina de Tramite de Erogaciones del Departamento de Presupuesto Contabilidad y Tramite de Erogaciones de conformidad con lo establecido en Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos.

El pago de los bienes será por cada uno de los bienes de consumo que integran el grupo como se establece en el Anexo 4 (cuatro) “Requerimiento por Unidad Médica Hospitalaria” recibido a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes conforme al Anexo 3 “Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes”.

El pago se realizará en pesos mexicanos, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que se presente 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, así como con la documentación comprobatoria que acredite la prestación de los servicios, y se indique en dicha documentación los servicios proporcionados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, en su caso.”

Para el trámite de pago el proveedor deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales 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 Contribuyente IMS421231I45, domicilio fiscal de conformidad con lo establecido en cada instrumento jurídico.

Para la validación de dichos comprobantes, el proveedor deberá cargar en internet el archivo en formato XML., a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del Instituto; la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

El pago se realizará por medio de transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que el Instituto tiene en operación, para tal efecto, el Proveedor se obliga a proporcionar en su oportunidad el número de cuenta, clave, banco y sucursal a su nombre, a menos que el Proveedor acredite de forma fehaciente la imposibilidad para ello.

El Pago se depositará en la fecha programada de pago, a través del esquema Interbancario si la cuenta bancaria del Proveedor, está contratada con BANORTE, BBVA BANCOMER, HSBC, o SCOTIABANK INVERLAT o a través del esquema interbancario vía SPEI (Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios) si la cuenta pertenece a un banco distinto a los antes mencionados.

Por lo anterior, el Proveedor deberá entregar solicitud de pago electrónico (Interbancario) y presentar original y copia de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes, Poder Notarial e Identificación Oficial; los originales se solicitan únicamente para cotejar los datos y le serán devueltos en el mismo acto.

El Administrador del Contrato será quien dará la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas proceda a su pago, de acuerdo a lo normado en el Anexo 2 Cuentas Contables y del “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”, mismos que se encuentran publicados en la dirección: http://intranet/normatividad/Normas/DIR.%20FINANZAS/COORD.%20CONT%20Y%20TRAM%20EROGACIONES/PROCEDIMIENTOS/6130-003-002.pdf#search=6130%2D003%2D002

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, si no se ha determinado, calculado y notificado al Proveedor las penas convencionales o deducciones pactadas, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El Proveedor se obliga a no cancelar ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT) los comprobantes fiscales digitales (CFDI) a favor del 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 este informar a las Áreas de Trámite de Erogaciones de dicha justificación y Reposición del comprobante fiscal en su caso.

Asimismo, el Instituto podrá aceptar a solicitud del Proveedor que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por conceptos de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40B, de la Ley del Seguro Social, adicionalmente el Proveedor, acepta se realicen las deducciones correspondientes en su caso, generados por la aplicación de penas convencionales, derivados de atrasos o deficiencia en los bienes. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.4.10 inciso b y c) de las POBALINES.

El Proveedor que celebre contrato de cesión de derechos de cobros, deberá notificarlo por escrito al Instituto, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente los documentos sustantivos de dicha cesión, al administrador del Contrato, así mismo el Proveedor podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo, con el Instituto. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.5.1.4 de las POBALINES.

En caso de que el Proveedor reciba pagos en exceso, deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, para los casos de prórroga cuando existan créditos fiscales, los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computaran por días naturales, desde la fecha de su entrega, hasta la fecha en que se ponga efectivamente las cantidades a disposición del Instituto.

No se otorgarán anticipos

**QUINTA.- TRANSFERENCIA DE DERECHOS DE COBRO.**

**“EL PROVEEDOR”** se obliga a no transferir o ceder por ningún título, en forma total o parcial, a favor de cualquier otra persona física o moral, sus derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato; a excepción de los derechos de cobro, debiendo en este caso, solicitar por escrito el consentimiento de **“EL INSTITUTO”,** para tal efecto.

**“EL PROVEEDOR”** deberá presentar la solicitud correspondiente 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 los derechos 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 artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**SEXTA. PRÓRROGAS:**

Por caso fortuito o de fuerza mayor, o por causas atribuibles al **“EL INSTITUTO”**, se podrá modificar el Contrato la fecha o plazo para la adquisición de material. En este supuesto deberá formalizarse convenio modificatorio respectivo, no procediendo la aplicación de penas convencionales por atraso. Tratándose de causas imputables a **“EL INSTITUTO”**, no se requerirá de la solicitud de **“EL PROVEEDOR”**.

**SÉPTIMA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el **Anexo Número 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes y Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres**, el cual forma parte de los Anexos del presente requerimiento, en los lugares que se indican en la Orden de compra, correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos en **Anexo Número 8 (Ocho) Calendario y horarios de entrega y distribución de víveres** y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las Órdenes de Compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 8 (ocho) días naturales, en un formato conforme al contenido del **Anexo Número 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra.**

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original y copia.

Para el caso del pan fresco, las Órdenes de Compra se emitirán y entregarán diariamente al licitante adjudicado por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética, mediante el **Anexo 9 (Nueve) Tarjeta de Evaluación de proveedores de víveres ND-30** en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al **Anexo Número 8 (ocho) Calendario y horarios de entrega**.

**CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES.**

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias, dentro de los 5 días hábiles posteriores al inicio del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica. En caso de que se realicen cambios de personal, durante la vigencia del contrato, el licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las unidades médicas hospitalarias la nueva relación del personal.

Los productos a entregar deberán apegarse a lo solicitado de acuerdo al **Anexo 4(cuatro) Requerimiento de los Grupos 1, 2, 3, 4,y 6**, criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, que se puede consultar en la página Web del IMSS, en la sección de **CUADROS BÁSICOS**, renglón ALIMENTOS.

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

* Marca Comercial
* Nombre Genérico y Específico
* Fecha de Fabricación y Caducidad
* Nombre o Razón Social del Fabricante
* Nombre o Razón Social del Proveedor
* Fecha de rebanado o corte y
* Peso Neto

Los bienes a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra, **Anexo Número 7 (Siete) Ejemplo de Orden de Compra**.

Las órdenes de compra serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Cuando la orden de compra sea transmitida, correo electrónico o cualquier otro medio convenido por LOS CONTRATANTES, el proveedor se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía recibida a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden por parte de las Áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para el grupo 1 el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y verdura de temporada.

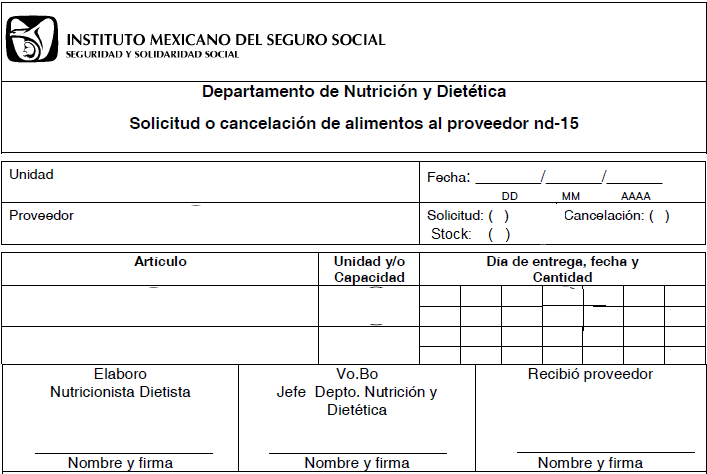
El licitante adjudicado deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, conforme a la fracción VI del Artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, de conformidad a las características de la clave/grupo de alimentos,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

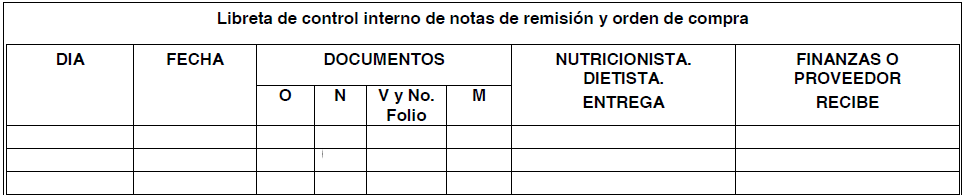
Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, derivados lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados). Se acepta que los bienes sean transportados para su entrega y distribución en vehículos que sean multi-temperatura, siempre y cuando no sufran daños y se entreguen en las condiciones adecuadas de higiene y presentación, cumpliendo con las características físicas y organolépticas como se indica en el cuadro Básico Institucional de Alimentos, así como lo establecido en el **Anexo número 10 (Diez)** **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución** el cual forma de loa Anexos. De conformidad con lo estipulado en la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, mediante el uso de diablos de carga u otras carretillas de carga para evitar el arrastre de las cajas de estiba, lo cual es un riesgo de contaminación para los alimentos de acuerdo al sistema HACCP que se menciona en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Para el caso de solicitud de alimentos por Stock de Reserva, Solicitudes extraordinarias o Cancelaciones de alimentos, se utilizará el formato nd-15 “Solicitud o cancelación de alimentos al proveedor”, mismo que deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad.

La nutricionista entregará el formato correspondiente (nd-15) 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 “Libreta de control interno órdenes de compra y notas de remisión “. El personal del Almacén de Víveres notificará al proveedor a través de los datos de contacto proporcionados por el mismo -vía telefónica o correo electrónico- de la necesidad de recolectar en la unidad la Solicitud extraordinaria o cancelación de alimentos, conforme a los formatos siguientes:





Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección por parte de las áreas adquirentes de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el **Anexo Número 17 Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución** , y revisar que se entreguen conforme con la marca(s) ofertada(s) y presentación que se establece en la Propuesta Técnica y a los criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto Mexicano del Seguro Social en Internet. Además se verifica la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

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

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

El periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **ALIMENTOS PERECEDEROS**:   * Carne en general * Pescados y Mariscos * Derivados Lácteos * Huevo * Embutidos * Frutas y Vegetales | En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas  15 días  15 días  1 semana  15 días  Se evalúan las características fisicoquímicas |
| **2** | **ALIMENTOS NO PERECEDEROS**   * Abarrotes | Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas |
| **3** | **PAN Y TORTILLA**   * Pan fresco * Pan industrializado * Tortillas de harina * Tortillas Maíz calientes | Diario  15 días  15 días  Diario |
| **4** | * Jugos y concentrados de frutas | Tres meses por el fabricante. |
| **6** | * Nieves * Helados * Paletas | Un mes |

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo número 17** **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**REQUERIMIENTO DE UNIDADES VEHICULARES.**

Los licitantes que deseen participar en la presente licitación deberán contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no anterior al año 2014 en las capacidades y cantidades indicadas en el **Anexo Número 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para entrega y distribución de los bienes.**

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el Área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, colaciones y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales. El (los) licitante (s) Adjudicados deberán entregar los alimentos de acuerdo al Procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención (Clave: 2660-003-013)

Las condiciones contenidas en el presente proceso de contratación y en las proposiciones presentadas por los licitantes no podrán ser negociadas, conforme al artículo 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá acreditar que cuenta con vehículos con una antigüedad no anterior al año 2014, apropiados para el suministro y transportación de alimentos de conformidad a lo establecido en el **Anexo 5 (Cinco) Vehículos solicitados por grupo para la entrega y distribución de los bienes**, presentando las facturas del parque vehicular, en su caso del equipo de refrigeración, y tarjetas de circulación a su nombre, en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2024, adjuntándole en hoja membretada de la empresa relación de vehículos donde señale el tipo de vehículo, marca, placa y modelo. Además se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

En caso de que el licitante que resulte adjudicado modifique su parque vehicular durante la vigencia del contrato, deberá informar por escrito al administrador del contrato.

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los del grupo en el que participe, presentando un contrato con vigencia mínima de 12 meses, comprobando al menos el 70% de la cantidad de lugares de entrega requeridos en la presente convocatoria. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El participante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador deberá entregar la relación del personal que realizará la entrega y distribución de los bienes solicitados en cada uno de los lugares señalados en el **Anexo 3 (Tres) Lugares de Entrega y Distribución de los Bienes**, debiendo indicar por escrito la descripción del tipo y característica de los uniformes que utilizará para su realización, y que se obliga a que su personal porte el uniforme y gafete de su empresa, dentro de las instalaciones del Instituto.

**VERIFICACIÓN DE CALIDAD.**

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo Número 17 Características físicas de los alimentos para su entrega y distribución.**

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**DATOS GENERALES Y NOTIFICACIONES OFICIALES**

Con la finalidad de establecer canales de comunicación oficiales con los proveedores, estos deberán incluir dentro de su propuesta legal en escrito libre con los siguientes datos:

* Nombre completo de la(s) persona(s) que estarán autorizada(s) de manera independiente para oír y recibir notificaciones y comunicaciones en su nombre y representación.
* Cargo
* Domicilio
* Teléfono (Oficina y Celular) y Fax
* Correo Electrónico.

Cabe señalar, que dicho contacto no tendrá que ser necesariamente el representante legal de la empresa, sin embargo toda notificación que se le haga llegar por parte del instituto, se considerará de carácter oficial.

El proveedor se obliga a comunicar cualquier cambio en los datos de este contacto oficial, mediante escrito dirigido al administrador del contrato.

En caso de incumplir con la obligación de informar los cambios en el contacto oficial, el Instituto no se hace responsable por las situaciones que la omisión de esto afecte al proveedor.

Las notificaciones por parte del Instituto podrán realizarse en los siguientes términos:

* Mediante oficio entregado en el domicilio señalado en este apartado.
* Vía correo electrónico

**OCTAVA. VIGENCIA**

La vigencia del contrato será a partir del día 01 de enero de 2024 hasta 31 de diciembre de 2024

**NOVENA. MODIFICACIONES AL CONTRATO**

**“LAS PARTES”** están de acuerdo que la **“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 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 que se obtenga el previo consentimiento del 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.

**DÉCIMA. GARANTÍAS DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS**

No aplica

**DÉCIMA PRIMERA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Conforme a los artículos 48 fracción II y 49 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 85 fracción III y 103 de su Reglamento; 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 48 fracción II de la Ley de Tesorería de la Federación, 70 de su Reglamento, las Disposiciones Generales a que se sujetaran las garantías otorgadas a favor del Gobierno Federal para el cumplimiento de obligaciones distintas de las fiscales que constituyan las Dependencias y Entidades en los actos y contratos que celebren, publicadas en el DOF el 08 de septiembre de 2015. **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **divisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas y cada una de las obligaciones derivadas de este contrato, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato, sin incluir el I.V.A. Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO",** a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del contrato.

**"EL PROVEEDOR"** 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 Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social.

La garantía de cumplimiento a las obligaciones del contrato se 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 UMA en la Ciudad de México, **“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 máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, a favor del Instituto, 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 el Departamento de Finanzas.
* 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 la entrega de los bienes correspondientes.

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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**DÉCIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”**

1. Entregar los bienes y prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares especificados conforme a lo requerido en el presente contrato y anexos respectivos
2. Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el contrato y los respectivos anexos; así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta.
3. En bienes de procedencia extranjera, asumirá la responsabilidad de efectuar los trámites de importación y pagar los impuestos y derechos que se generen
4. Asumir su responsabilidad ante cualquier situación que pudiera generarse con motivo del presente contrato
5. No difundir a terceros sin autorización expresa de **"EL INSTITUTO"** la información que le sea proporcionada, inclusive después de la rescisión o terminación del presente instrumento, sin perjuicio de las sanciones administrativas, civiles y penales a que haya lugar
6. Proporcionar la información que le sea requerida por parte de la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**DÉCIMA TERCERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"**

1. Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que **“EL PROVEEDOR”** lleve a cabo en los términos convenidos
2. Sufragar el pago correspondiente en tiempo y forma, por el suministro de los bienes o prestación de los servicios
3. Extender a **“EL PROVEEDOR”,** en caso de que lo requiera, por conducto del Administrador del 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 CUARTA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS.-**

**“EL INSTITUTO”** designa como Administrador del presente contrato contrato Lic. Verónica Gálvez Corrales, Directora de la **Guardería No. III**, con R.F.C GACV761224F25, la Lic. Karina Cervantes Rea, Directora de la **Guardería No. V**, con R.F.C. CERK8508148H7, la Lic. Ana Estela de Zenea Jasso, Directora de la **Guardería No. VI**, con R.F.C. ZEJA730829IY4, la Lic. Diana Montalvo Calixto, Directora de la **Guardería VII**, con R.F.C. MOCD851104H80, la Lic. Jessica Judith Sánchez Peralta, Directora de la **Guardería No. 003**, con R.F.C. SAPJ7610147E5, la Lic. Melba Paulina Leyte Ramirez, Directora de la **Guardería No. 007**, con R.F.C. LERM820729N29, la Lic. Araceli Reyes Antúnez, Directora de la **Guardería No. 008**, con R.F.C. REAA760205LN7, la Lic. Ariadna Abigail Jiménez Cantarell, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 010**, con R.F.C JICA840405M8A, la Lic. Ana Lilia Sánchez Pérez, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 16**, con R.F.C. SAPA890707J95, la Lic. Jimena Chávez Clavellina, Directora de la **Guardería No. 17**, con R.F.C. CACJ890601FAA, la Lic. Claudia Silvia Márquez Codina, Directora de la **Guardería No. 019**, con R.F.C. MACC601005MK2, la Lic. Karina Tirado Figueroa, Directora de la **Guardería No. 020**, con R.F.C. TIFK900125TX8, la Lic. Araceli Enríquez Ángeles, Directora de la **Guardería No. 022**, con R.F.C. EIAA8010188N9, la Lic. Wendy Chávez Sánchez, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 024**, con R.F.C. FAMC630122KR7, la Lic. Carolina González Flores, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 025**, con R.F.C. GOFC900424MZ5, la C. Laura Alejandra Flores Chong, Directora de la **Guardería No. 027**, con R.F.C. FOCL770716236, la Lic. Gabriela García Flores, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 028**, con R.F.C. GAFG920227CHA, la Lic. Elizabeth Juárez González, Directora de la **Guardería No. 029**, con R.F.C. JUGE760621TY9, la Lic. Alondra Denayibe Guerrero Victoria, Encargada de la Dirección de la **Guardería No. 30**, con R.F.C. GUVA800701BZA, la Lic. Elizabeth Salazar Marín, Directora de la **Guardería No. 031,** con R.F.C. SAME740718NQ1, la Lic. Adriana Zamudio Valadez, Directora de la **Guardería No. 033**, con R.F.C. ZAVA770827HR1,la Lic. Martha Maribel Melo Muñoz, Directora de la **Guardería No. 038**, con R.F.C. MEMM7303211G8, la Lic. Diana Lenina Flores Jaramillo, Directora de la **Guardería No. 040**, con R.F.C. FOJD840803828, la C. Diana Alicia Leyte Ramírez, Directora de la **Guardería No. 049**, con R.F.C. LERD840410825 y el Doctor Arturo Hernández Paniagua, con R.F.C. HEPA640501PI3 **Director del H.G.Z. No. 1 (H.G.R. No. 1),** el Doctor Jorge Alfonso Padrón Campos,con R.F.C. PACJ690531DS4 **Director del H.G.Z. No. 1-A,** el Doctor Carlos Ernesto Castillo Herrera,con R.F.C. CAHC671007FAA **Director del H.G.Z No. 2-A,** el Doctor Carlos Eduardo Montes Nieto, con R.F.C. MONC701231DU5 **Director del H.G.Z No. 30,** el Doctor Gildardo Normando Cano Manzano,con R.F.C. CAMG600608QR9 **Director del H.G.Z No. 32,** la Doctora Verónica Orozco Uribe, con R.F.C. OOUV710421CN8 **Directora del H.G.Z. No. 47,** el DoctorGuillermo Bravo Mateos**,** con R.F.C. BAMG770303RV6 Director del **H.G.Z./U.M.F. No. 8,** la Doctora María de la Luz Pérez Ponce, con R.F.C. PEPL6502116R8 **Directora del H.G.R No. 2,** el Doctor Alberto Rosendo Ruiz,con R.F.C. RORA6508078Z4 **Director del H.PSIQ./U.M.F No. 10**  quienes darán seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

Los servicios 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 servicios, que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos, obligándose **“EL PROVEEDOR”** en este supuesto a realizarlos 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 servicios 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 del servicio, cuando la naturaleza propia de éstos lo permita.

**DÉCIMA QUINTA. CALIDAD**

**“EL PROVEEDOR”** deberá contar con la infraestructura necesaria, personal técnico especializado en el ramo, herramientas, técnicas y equipos adecuados para proporcionar los bienes o la prestación de los servicios requeridos, a fin de garantizar que el objeto de este contrato sea proporcionado con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto, comprometiéndose a realizarlo a satisfacción de **“EL INSTITUTO”** y con estricto apego a lo establecido en las cláusulas del presente instrumento jurídico y sus respectivos anexos, así como la cotización y el requerimiento asociado a ésta.

El Instituto, podrá realizar programas de verificación a través del personal que designe el administrador del Contrato, para comprobar que se cumple con las especificaciones vigentes, aplicando la normatividad establecida, conforme al **Anexo 17**  **Características Físicas de los Alimentos para su Entrega y Distribución**, de la presente convocatoria.

Dicha verificación, se podrá iniciar a partir de que se realice la primera entrega y distribución, en caso de que los alimentos se encuentren fuera de especificaciones se procederá al canje o devolución (rechazo).

Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de la calidad de los alimentos, quedarán a cargo del licitante adjudicado.

**DÉCIMA SEXTA. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS**

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado 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.).

**RECHAZO DE BIENES.**

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 físicas de los alimentos para su recepción o selección”.

No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.

Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá).

Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.

No se encuentren incluidos en la orden de compra.

Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 (veinticuatro) horas.

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo deberán ser entregados según sea el caso, teniendo como hora límite las 13:30 horas del mismo día de entrega, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

El licitante adjudicado 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.

**DÉCIMO SEPTIMA. RESPONSABILIDAD**

**“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 a **“EL INSTITUTO”** y/o a terceros, con motivo de las obligaciones pactadas o bien por los defectos o vicios ocultos en los bienes entregados o la prestación de los servicios, de conformidad con lo establecido en el artículo 53 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**DÉCIMA OCTAVA. SANCIONES ADMINISTRATIVAS**

Cuando **“EL PROVEEDOR”** incumpla con sus obligaciones contractuales por causas imputables a éste y como consecuencia, cause daños y/o perjuicios graves a **“EL INSTITUTO”,** o bien, proporcione información falsa, actúe con dolo o mala fe en la celebración del presente contrato o durante la vigencia del mismo, por determinación de la Secretaría de la Función Pública, se podrá hacer acreedor a las sanciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los términos de los artículos 59, 60 y 61 de dicho ordenamiento legal y 109 al 115 de su Reglamento.

**DÉCIMA NOVENA.- CANJE DE LOS BIENES**

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al licitante adjudicado, por no entregar la(s) marca(s) ofertada(s), o bien no cumplan con las normas de recepción, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción. Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas. Para el grupo de pan fresco, su devolución será de manera inmediata a la recepción.

El horario de canje será de las 07:00 hrs. a las 10:00 hrs. después del reporte de los usuarios.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución correrán por cuenta del licitante adjudicado, previa notificación del IMSS.

El licitante adjudicado 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.).

**VIGÉSIMA.- DEDUCCIONES**

En términos de los artículos 53 Bis de la LAASSP y 97 del RLAASSP, en relación con los numerales 4.24.4, inciso h), 5.3.15, 5.5.8 y 5.5.8.1 inciso e) de las POBALINES, el Administrador del Contrato será el responsable de administrar y verificar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del instrumento jurídico contractual que se formalice, así como del cálculo, aplicación y seguimiento de la deductiva al pago de la prestación del servicio, con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir “EL PROVEEDOR” adjudicado, respecto a la(s) partida(s) o concepto(s) que integrarán el instrumento jurídico contractual, así como de notificarlas a “EL PROVEEDOR” para que éste realice el pago correspondiente.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la deducción, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

**VIGÉSIMA PRIMERA. PENAS CONVENCIONALES.**

El Instituto aplicará una pena convencional por cada día de atraso en la entrega a entera satisfacción del responsable de la recepción de los bienes, por el equivalente al 1.0 % (uno por ciento), sin exceder un máximo del 10% (diez por ciento) sobre el valor total del garantía, sin incluir el IVA, de acuerdo al supuesto siguiente;

No se cumpla la entrega del bien en el periodo de tiempo máximo indicado en LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La pena Convencional se calculará de acuerdo con los siguientes términos y condiciones expresados en la fórmula que se detalla a continuación:

Pca= %d X nda X vbaa

Dónde:

%d = %d=porcentaje determinado en la convocatoria de la licitación pública, invitación a cuando menos tres personas, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en la entrega de bienes o en el inicio de la prestación del servicio o arrendamiento, considerando el rango señalado en el inciso “b”.

nda = número de días de atraso

vbaa = valor de los bienes adquiridos con atraso sin IVA.

Pca = Pena convencional aplicable

La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del 10% (diez por ciento) del monto de cada uno de los bienes.

El proveedor a su vez, autoriza al Instituto a descontar las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir.

El pago de los bienes, quedará condicionado, proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, conforme a lo previsto en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP) y artículo 95 Y 96 del Reglamento de la de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (RLAASSP), no se aceptará la estipulación de penas convencionales, ni intereses moratorios a cargo del Instituto.

Las notas de crédito derivadas de las penas convencionales deberán estar a apegadas a la normatividad aplicable para su elaboración.

Si el último día del plazo o la fecha determinada son inhábiles o las oficinas ante las que se vaya a hacer el trámite permanecen cerradas durante el horario normal de labores, se prorrogará el plazo hasta el siguiente día hábil.

El Administrador del contrato, notificará a “EL PROVEEDOR” por escrito o vía correo electrónico el cálculo de la pena convencional, dentro de los 5 (cinco días) posteriores al atraso en el cumplimiento de la obligación de que se trate.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. 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.

**VIGÉSIMA TERCERA. SEGUROS.**

Para la prestación de los servicios materia del presente contrato, no se requiere que **“EL PROVEEDOR”** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

Los seguros que en su caso, deben otorgarse, indicando los bienes que ampararían y la cobertura de la póliza correspondiente.

**VIGÉSIMA CUARTA. TRANSPORTE**

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a efectuar el transporte de los bienes objeto del presente contrato o en su caso los insumos necesarios para la prestación del servicio desde su lugar de origen, hasta las instalaciones referidas en el **Anexo 2** del presente contrato**.**

**VIGÉSIMA QUINTA. IMPUESTOS Y DERECHOS**

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la adquisición de los bienes o prestación de los servicios del presente contrato, serán pagados por el **“EL PROVEEDOR”**, mismos que no serán repercutidos a **“EL INSTITUTO”.**

**“EL INSTITUTO”** sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al I.V.A., en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

**VIGÉSIMA SEXTA.** **PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES**

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

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

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

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

En tal virtud, **"EL PROVEEDOR"** manifiesta en este acto bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en ninguno de los supuestos de infracción administrativa y/o delitos establecidos en la Ley Federal del Derecho de Autor, ni a la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial.

**VIGÉSIMA OCTAVA. 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 las Leyes 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.

**VIGÉSIMA NOVENA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.**

Con fundamento en el artículo 55 Bis dela Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Públicoy102 fracción II de su Reglamento, la **“EL INSTITUTO”** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la prestación de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **“EL PROVEEDOR”**, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente prestados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión,el contratopodrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si **“EL INSTITUTO”** así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

**TRIGÉSIMA. SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS**

**“LAS PARTES”** acuerdan que, de conformidad con lo establecido en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuando en el ejercicio del contrato, se presente caso fortuito o de fuerza mayor, **“EL INSTITUTO”** bajo su responsabilidad podrá suspender la adquisición de material o la prestación de los servicios, previo dictamen en términos de lo dispuesto en el artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubiesen sido efectivamente prestados.

Cuando la suspensión obedezca a causas imputables a **“EL INSTITUTO”**  se pagarán previa solicitud de **“EL PROVEEDOR”** los gastos no recuperables de conformidad con el artículo 102 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para lo cual deberá presentar su solicitud en un plazo máximo de un mes contado a partir de la fecha de la suspensión del servicio a **“EL INSTITUTO”** para su revisión y validación, con una relación pormenorizada de los gastos, los cuales deberán estar debidamente justificados, sean razonables, se relacionen directamente con el objeto del servicio contratado y a entera satisfacción del administrador del contrato.

**TRIGÉSIMA PRIMERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO**

**“EL INSTITUTO”** cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerirlos serviciosoriginalmente 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 contratosin responsabilidad alguna para **“EL INSTITUTO”**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando la **“EL INSTITUTO”** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **“EL PROVEEDOR”**, 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 serviciosprestados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que éstos 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.

**TRIGÉSIMA SEGUNDA. 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:

1. La contravención a los términos pactados para la prestación de los servicios, establecidos en el presente contrato**.**
2. Si transfiere en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
3. Si cede los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **“EL INSTITUTO”**.
4. Si suspende total o parcialmente y sin causa justificada la prestación de los servicios del presente contrato.
5. Si no se realiza la prestación de los servicios en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos.
6. Si no proporciona a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
7. Si es declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
8. 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.
9. 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;
10. 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 OCTAVA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
11. Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
12. Cuando **“EL PROVEEDOR”** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **“EL INSTITUTO”**;
13. En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el presente contrato o de las disposiciones de la **“LAASSP”** y su Reglamento.
14. Solo para proveedores extranjeros. Si cambia de nacionalidad e invoca la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **“EL INSTITUTO”**.

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 del día siguiente 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 realiza la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **“EL INSTITUTO”** de que continúa vigente la necesidad de la prestación de los servicios, 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 facultado para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **“EL PROVEEDOR”** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 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”**.

**TRIGÉSIMA TERCERA. 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 prestación del servicio, deslindando 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 de los servicios.

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

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **“EL INSTITUTO”** reciba una demanda laboral por parte de 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.

**TRIGÉSIMA CUARTA. 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”**.

**TRIGÉSIMA QUINTA. 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.

**TRIGÉSIMA SEXTA. 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.

**TRIGÉSIMA SÉPTIMA.- RELACIÓN DE ANEXOS.-** Los anexos que se relacionan a continuación son rubricados de conformidad por las partes y forman parte integrante del presente contrato.

**Anexo 1 (Uno) "Asignación"**

**Anexo 2 (Dos) "Distribución”.**

**Anexo 3 (Tres) “Orden de compra”**

**Anexo 4 (Cuatro) “Vehículos para entrega”**

**Anexo 5 (Cinco) “Administradores del contrato”**

**TRIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE**

**“LAS PARTES”** se obligan a sujetarse estrictamente para el cumplimiento del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas del mismo **a su CONVOCATORIA** , así como a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social vigentes, el Código Civil Federal, el Código Federal de Procedimientos Civiles, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y las disposiciones administrativas aplicables en la materia.

**TRIGÉSIMA 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 la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

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 México, el **XX de xxx de 2024,** quedando un ejemplar en poder de **“EL PROVEEDOR”** y los demás en poder de **“EL INSTITUTO”**

|  |  |
| --- | --- |
| **“EL INSTITUTO”**  **REPRESENTANTE LEGAL Y UNICAMENTE PARA DAR FORMALIDAD AL CONTRATO.** | **“EL PROVEEDOR”** |
| **DOCTOR LUIS RAFAEL LÓPEZ OCAÑA**  R.F.C. LOOL710404873  TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL | **C**. **xxxxxx.**  R.F.C. xxxxxx |
| **“RATIFICA EL CONTENIDO DEL CONTRATO”** | **“EL ÁREA CONTRATANTE”** |
| **MTRO. ANTONIO RODRÍGUEZ VELÁZQUEZ.**  R.F.C. ROVA6812109Y9  TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS.  DE CONFORMIDAD AL NUMERAL 7.1 DEL MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LA JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS. | **LIC. HÉCTOR CRUZ WINTERGERST.**  R.F.C. CUWH7705106C8  TITULAR DE LA COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO**.**  DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTICULO **2 FRACCIÓN I** DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |
| --- |
| **“POR EL AREA REQUIRENTE DEL CONTRATO”** |
| **DOCTORA VERÓNICA OROZCO URIBE**  R.F.C. OOUV710421CN08  RESPONSABLE DE LAS FUNCIONES DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS.  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCION III DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

|  |
| --- |
| **POR EL AREA REQUIRENTE DEL CONTRATO”** |
| **C.P. EMILIO MANUEL JUÁREZ SÁNCHEZ.**  R.F.C. JUSE731214HN7  TITULAR LA JEFATURA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL TRABAJO, PRESTACIONES ECONÓMICAS Y SOCIALES  EN TERMINOS DE LA FRACCION II DEL ARTICULO 2 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
|  | **DOCTOR ARTURO HERNÁNDEZ PANIAGUA.**  R.F.C. HEPA6405019I3  DIRECTOR DEL **H.G.Z No. 1 (H.G.R. No. 1).**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. VERÓNICA GALVEZ CORRALES.**  R.F.C. GACV761224F25  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. III.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. KARINA CERVANTES REA.**  R.F.C. CERK8508148H7.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. V.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. ANA ESTELA DE ZENEA JASSO.**  R.F.C. ZEJA730829IY4.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. VI.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. DIANA MONTALVO CALIXTO.**  R.F.C. MOCD851104H80.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. VII.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. JESSICA JUDITH SÁNCHEZ PERALTA.**  R.F.C. SAPJ7610147E5  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 003.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. MELBA PAULYNA LEYTE RAMÍREZ.**  R.F.C. LERM820729N29  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 007.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. ARACELI REYES ANTÚNEZ.**  R.F.C. REAA760205LN7.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 008.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. ARIADNA ABIGAIL JIMÉNEZ CANTARELL.**  R.F.C JICA840405M8A.  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 010.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. ANA LILIA SÁNCHEZ PÉREZ.**  R.F.C. SAPA890707J95  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 016.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. JIMENA CHAVEZ CLAVELLINA.**  R.F.C. CACJ890601FAA.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 017.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. CLAUDIA SILVIA MARQUEZ CODINA.**  R.F.C**.** MACC601005MK2  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 019.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. KARINA TIRADO FIGUEROA.**  R.F.C. TIFK900125TX8  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 020.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | |
| **LIC. ARACELI ENRÍQUEZ ÁNGELES.**  R.F.C. EIAA8010188N9  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 022.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. WENDY CHÁVEZ SÁNCHEZ.**  R.F.C. FAMC630122KR7.  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 024.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | | | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | |
| **LIC. CAROLINA GONZÁLEZ FLORES.**  R.F.C. GOFC900424MZ5  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 025.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | | | **LIC. LAURA ALEJANDRA FLORES CHONG.**  R.F.C. FOCL770716236.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 027.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. GABRIELA GARCÍA FLORES.**  R.F.C. GAFG920227CHA  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 028.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. ELIZABETH JUÁREZ GONZÁLEZ.**  R.F.C. JUGE760621TY9.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 029.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. ALONDRA DENAYIBE GUERRERO VICTORIA**  R.F.C. GUVA800701BZA  **ENCARGADA DE LA DIRECCIÓN DE LA GUARDERÍA No. 030.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. ELIZABETH SALAZAR MARÍN.**  R.F.C. SAME740718NQ1  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 031.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. ADRIANA ZAMUDIO VALADEZ.**  R.F.C. ZAVA770827HR1  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 033.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. MARTHA MARIBEL MELO MUÑOZ.**  R.F.C. MEMM7303211G8.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 038.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **LIC. DIANA LELINA FLORES JARAMILLO.**  R.F.C. FOJD840803828  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 040.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. | **LIC. DIANA ALICIA LEYTE RAMÍREZ.**  R.F.C. LERD840410825.  **DIRECTORA DE LA GUARDERÍA No. 049.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **DOCTOR JORGE ALFONSO PADRÓN CAMPOS**  R.F.C. PACJ690531DS4  DIRECTOR DEL **H.G.Z. No. 1-A**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. | **DOCTOR CARLOS ERNESTO CASTILLO HERRERA**  R.F.C. CAHC671007FAA  DIRECTOR DEL **H.G.Z. No. 2-A**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **DOCTOR GUILLERMO BRAVO MATEOS**  R.F.C. BAMG770303RV6  DIRECTOR DEL **H.G.Z/UMF No. 8**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. | **DOCTOR CARLOS EDUARDO MONTES NIETO**  R.F.C. MONC701231DU5  DIRECTOR DEL **H.G.Z. No. 30**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

|  |  |
| --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** |
| **DOCTOR GILDARDO NORMANDO CANO MANZANO**  R.F.C. CAMG600608QR9  DIRECTOR DEL **H.G.Z No. 32**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. | **DOCTORA VERONICA OROZCO URIBE**  R.F.C. OOUV710421CN8  DIRECTORA DEL **H.G.Z. No. 47**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**  **DOCTORA MARÍA DE LA LUZ PÉREZ PONCE**  R.F.C. PEPL6502116R8  DIRECTORA DEL **H.G.R. No. 2.**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |  | **“POR EL AREA ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**  **DOCTOR ALBERTO ROSENDO RUÍZ**  R.F.C. RORA6508078Z4  DIRECTOR DEL **H.PSIQ./U.M.F No. 10**  EN TERMINOS DEL ARTICULO 2 FRACCIÓN III BIS Y 84 PENULTIMO PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO. |

**LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN RATIFICAN Y FORMAN PARTE DEL CONTRATO ABIERTO DE NÚMERO D4MXXX PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS Y GUARDERÍAS DEL ÒRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA SUR DEL DISTRITO FEDERAL DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, A FIN DE CUBRIR NECESIDADES DEL EJERCICIO 2024, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

“Los aspectos jurídicos del presente documento fue dirigida por la persona Titular de la Jefatura de Servicios jurídicos, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 144, fracción XXII y último párrafo del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme a la revisión realizada por el Titular del Departamento Consultivo y el Jefe de Oficina de Consultas, Contratos y Convenios en apego a los puntos 7.1 numerales 39, 7.1.3 numeral 8 y 7.1.3.1 numeral 9 del Manual de Organización de la Jefatura de Servicios Jurídicos en atención a la solicitud de la unidad administrativa responsable del mismo. En consecuencia se registró bajo el número JSJ/ /2024

La revisión Jurídica se efectuó sin prejuzgar sobre la justificación procedimiento, términos y condiciones de la contratación y del resultado de la investigación de mercado correspondiente, ni se realiza sobre la procedencia y/o viabilidad de los aspectos técnicos, económicos y las demás circunstancias que determinan procedentes las áreas requirentes, técnicas y/o contratante.”

**ANEXO NÚMERO 16 (DIECISÉIS)**

**FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LAS MICRO, PEQUEÑAS y MEDIANAS EMPRESAS, QUE PARTICIPEN CON TAL CARÁCTER EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 34 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.**

El licitante presentará este manifiesto bajo protesta de decir verdad, en el caso de que no presente el documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como MIPYME.

\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

(CONVOCANTE)

PRESENTE.

Me refiero al procedimiento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_en el que mí representada la empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ participa a través de la propuesta que se contiene en el presente sobre.

Sobre el particular y en los términos de lo previsto en el artículo 34 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, relativo a la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los procedimientos de adquisición y arrendamiento de bienes muebles así como la contratación de servicios que realicen las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, declaro bajo protesta decir verdad, que mi representada pertenece al sector \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, y su estratificación es: (anotar si es micro, pequeña o mediana empresa)

Asimismo, manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que el Registro Federal de Contribuyentes de mi representada es:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A T E N T A M E N T E

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO NÚMERO 17 (DIECISIETE**)

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN**

| **BIEN** | **ATRIBUTOS** | **ACEPTAR** | **RECHAZAR** |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, latas golpeadas. |
| 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 o picadas. 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 | Envases limpios en buen estado. | Que presenten mohos y coloración no propia del producto.  Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad. |
| 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 |
| **2660-013-002** | | | |
| **Características físicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de los bienes ”** | | | |
| Quesos fresco  quesos madurado | Olor | Característico | Con olores extraños |
| Textura | Bordes limpios y enteros | Con mohos o partículas extrañas |
| Temperatura | Máximo 4º c | A más de 4º 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 extrañas | Con partículas extrañas o moho |
| Temperatura | Máximo 4º c | A más de 4º c |
| Procedencia | Elaborado a base de leche pasteurizada  Fecha de caducidad vigente | No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida. |
| Frutas y verduras | Color | Característico | No característico |
|  | 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 moho, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor, golpeada y con exceso de madurez. |
| Carnes | Color | Res: rojo brillante  Cerdo: rosa pálido | Verdoso o café obscuro, descolorida y/o exceso de deshidratación. |
| Textura | Firme, elástica y ligeramente húmeda | Superficie viscosa o con lama |
| Olor | Característico a carne fresca | Mal olor |
| Temperatura | Refrigerados: fresca a máximo4ºCcongelados mínimo a-18°C. | Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación. |
| Carnes frías | Temperatura | Máxima de 4º c  Fecha de caducidad vigente  Etiquetado marca y gramaje | Fecha de caducidad vencida  Sin etiqueta de marca correspondiente |
| Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega ,recepción o selección de los bienes ” | | | |
| Aves | Color | Característico (blanco o rosado) sin decoloración o ligeramente rosado | Carne verdosa o amoratada con restos de vísceras y hiel |
| Textura | Firme, húmeda | Pegajosas bajo las alas carne blanda y con canutos |
| Olor | Característico | Anormal |
| Temperatura | Refrigerados: máximo 4ºC | Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación |
| Entrega | Empaques íntegros, limpios en bolsas de platico limpio sin rebasar más de 5 kilos. | Empaques con rasgaduras.  Con plumas en alas y piernas. |
| 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 al entregar máxima temperatura a 4°C | Congelados y/o frescos entregados a más de 4°C |
| 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 4ºC  Congelados: mínimo a 18ºC sin signos de descongelación | Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de -18ºC y presentando signos de descongelación |

**Características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega, recepción o selección de los bienes”**

| BIENES | ATRIBUTOS | ACEPTAR | RECHAZAR |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 4º c  Congelados: mínimo a --18º c sin signos de descongelación, | Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de -18ºC 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 4ºC  Congelados: mínimo -18ºC sin signos de descongelación, | Refrigerados a más de 4ºC  Congelados a menos de 18ºC y presentando signos de descongelación |
| Empaque | Empaque íntegro y limpio | Empaque con rasgaduras |
| Apariencia | Característico, con o sin caparazón | Con presencia de cortadas o lastimadas y quemaduras |
| Alimentos congelados | Temperatura | Menos de -18º C | Temperaturas mayores y/o con signos de descongelación con signos de descongelación |
| Entrega | En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado | Envoltura con rasgaduras |

**ANEXO NÚMERO 18 (DIECIOCHO)**

**TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES ND-30**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Unidad | | | Fecha: \_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_  DD MM AAAA | |
| Proveedor | | | | |
|  |  | No. de remisión | | Importe |
|  |  | Hora de recepción en el área. | |  |
|  |  | Alimentos solicitados | |  |
|  |  | Alimentos recibidos | |  |
|  |  | Alimentos devueltos por mala calidad | |  |
|  |  | Omisiones de alimentos | |  |
|  |  | Fecha y hora de reposición | |  |
|  |  | Encargada Almacén de Víveres | |  |
|  |  | Proveedor | |  |
| **2660-009-045** | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INSTRUCTIVO DE LLENADO** | | |
| **No.** | **DATOS** | **ANOTAR** |
| 1 | Unidad | Nombre con que se identifica la unidad. |
| 2 | Proveedor | Anotar nombre del proveedor que se va a evaluar. |
| 3 | Recuadro | Se checara el horario en los relojes checadores de la unidad por el proveedor. |
| 4 | No. de remisión | Anotar el número de facturas que entrega el proveedor. |
| 5 | Importe | Anotar el importe total de las facturas recibidas. |
| 6 | Hora de recepción en el área | La Nutricionista dietista y/o auxiliar almacenista anotara la hora en la que se presenta el proveedor, verificando la hora de checada y no excederá más de 10 minutos. |
| 7 | Alimentos solicitados | Anotara el número de alimentos solicitados para ese día. |
| 8 | Alimentos recibidos | Anotara el número de alimentos recibidos. |
| 9 | Omisiones de alimentos | Anotara los alimentos que no fueron entregados. |
| 10 | Alimentos devueltos por mala calidad | Anotara los alimentos que se regresaron por no cumplir con las características bromatológicas requeridas. |
| 11 | Fecha y hora de reposición | Anotara la fecha y hora de reposición de los alimentos no recibidos o devueltos por mala calidad. |
| 12 | Encargada del almacén de víveres | Anotara el nombre, firma y matricula de la persona que realiza el reporte. |
| 13 | Proveedor | Anotara nombre y firma del proveedor. |

**ANEXO NÚMERO 19 (DIECINUEVE)**

**ESCRITO DE RESPALDO DE PRODUCTOR O FABRICANTE**

CIUDAD DE MÉXICO, A \_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DE 20\_\_.

**(CARTA EN ORIGINAL, PAPEL MEMBRETEADO Y FIRMA AUTOGRAFA DEL PRODUCTOR O FABRICANTE)**

En mi carácter de **(productor y/o fabricante),** de conformidad con lo indicado en la convocatoria de la presente licitación, bajo protesta de decir verdad, manifestamos a ustedes que nuestro distribuidor o comercializador autorizado a partir de esta fecha y hasta que la misma no sea cancelada, es la empresa **(Nombre de la empresa participante),** quien está facultada para proponer nuestro(s) producto(s), así mismo, manifestamos bajo protesta de decir verdad que conocemos y cumplimos con lo señalado en los documentos denominados en el **inciso (A)** y que garantizamos el abasto para cubrir las necesidades de la presente licitación en caso de ser adjudicado nuestro distribuidor o comercializador tanto en cantidad como en calidad de los productos propuestos en el **inciso (B).**

1. Norma Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas y a falta de éstas, las Normas Internacionales, Normas de referencia y especificaciones aplicable, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 67 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
2. Nuestro(s) producto(s) son: (Incluir Breve descripción de los productos ofertados: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**I. PERSONA FÍSICA**

Nombre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_R.F.C. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_con domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**II. PERSONA MORAL**

En mi carácter de (representante legal, apoderado especial o general) de la empresa (nombre o razón social) R.F.C.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ con domicilio en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PROTESTO LO NECESARIO**

**Nombre, Cargo y Firma de Representante**

**Legal del Proveedor del Licitante.**

Este formato deberá de ir acompañado por la copia simple del poder notarial para actos de administración y copia simple de la identificación oficial vigente de quien firme.

**NOTA: Únicamente para el grupo de abarrotes se podrá presentar carta de fabricante, productor o distribuidor mayorista.**

**ANEXO NÚMERO 20 (VEINTE)**

**FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA**

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

**(CONVOCANTE)**

**PRESENTE.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CIUDAD DE MÉXICO, A \_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE \_\_\_\_\_\_\_.

NOMBRE DEL LICITANTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

POR MEDIO DE LA PRESENTE, NOS PERMITIMOS SOLICITAR AL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, LA ACLARACIÓN A LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA.

A).- DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO (PRECISAR EL PUNTO DE LA CONVOCATORIA O MENCIONAR EL ASPECTO ESPECÍFICO).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | Preguntas | Respuestas |
|  |  |  |

B).- DE CARÁCTER TÉCNICO (PRECISAR EL PUNTO DE LA CONVOCATORIA O MENCIONAR EL ASPECTO ESPECÍFICO)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Número | Preguntas | Respuestas |
|  |  |  |

ATENTAMENTE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL |  |  |  | CARGO EN LA EMPRESA |  |  |  | FIRMA |  |

|  |
| --- |
| Nota: Este documento podrá ser reproducido cuantas veces sea necesario. |

**Nota: Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente** vinculadas con los puntos contenidos en la presente Convocatoria indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona.

**ANEXO NÚMERO 21 (VEINTIUNO)**

**DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 4.24.5 DE LAS POLITICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL SE SUSCRIBE LA CARTA DE AUSENCIA DE INTERES PARA SERVIDORES PUBLICOS.**

**CARTA DE AUSENCIA DE CONFLICTO DE INTERÉS**

Declaro bajo protesta de decir verdad:

1. Conocer el “Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones” contenido en el Acuerdo por el que se expidió el mismo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015, modificado mediante los similares de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, así como las “Directrices del IMSS para evitar el conflicto de interés” contenidas en las “Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social” (POBALINES) por lo cual entiendo su contenido y alcance, que estoy consciente que mi calidad como servidor público me obliga a actuar de manera ética en cumplimiento a la fracción IX del artículo 7 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, en atención al principio de imparcialidad previsto en el Código de Ética de los servidores públicos del Gobierno Federal, en relación con lo dispuesto en el Código de Conducta y Prevención de Conflicto de Interés de las y los Servidores Públicos del Instituto Mexicano del Seguro Social;
2. No tener situación alguna de conflicto de interés real o potencial, ni guardo relación familiar, personal o de negocios con los participantes, licitantes o invitados en el presente proceso de contratación, ni he celebrado a título o en beneficio personal: contrato, operación, convenio o instrumento mercantil, financiero o económico con sus socios, accionistas, directivos o representantes que pudiera comprometer mi imparcialidad como servidor público;
3. Comprometerme a informar oportunamente y por escrito al Titular de la Unidad Administrativa a la que me encuentro adscrito, cualquier impedimento o conflicto de interés derivado de esta declaración o cualquier otro que sea de mi conocimiento, y observar sus instrucciones dadas por escrito para su atención, tramitación y resolución;
4. Comprometerme a que durante el desarrollo de mis funciones no solicitaré, aceptaré o recibiré por mí o por interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones para mí o para las personas a que refiere el artículo 52 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, que procedan de cualquier persona física o moral que impliquen un conflicto de interés;
5. e) Desempeñar las funciones y actividades que me sean asignadas bajo principios de legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia que rigen el servicio público;
6. Reconozco que en el ejercicio de mis funciones es posible que tenga acceso a información confidencial, por lo que guardaré de manera estricta y absoluta, y mantendré una conducta de confidencialidad, reserva y secrecía, con cualquier persona con la que guarde una relación profesional de trabajo, familiar por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado, que pudiera beneficiarse con el uso de información o documentación, y;
7. Que esta declaración es un compromiso personal y profesional, que conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen al Instituto Mexicano del Seguro Social, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

Nombres y firmas:

Ciudad de México a

Personal involucrado:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nombre** | **Categoría** | **Firma** |
|  |  |  |

**ANEXO NÚMERO 22 (VEINTIDOS)**

**Escrito de Manifestación de Interés en Participar en la Licitación Pública Nacional**

\_\_\_\_\_\_\_\_(Nombre) , manifiesto **bajo protesta de decir verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido verificados; así mismo manifiesto mi interés de participar en la presente Licitación Pública Nacional No. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Registro Federal de Contribuyente:

Domicilio:

Calle y Número:

Colonia: Alcaldia o Municipio:

Código Postal: Entidad federativa:

Teléfonos: Fax:

Correo electrónico:

No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: fecha:

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizo la misma:

Relación de socios:

Apellido Paterno Apellido materno Nombres

Descripción del objeto social:

Reformas del acta constitutiva:

Nombres del apoderado legal o representante:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad jurídica y facultades:

(Lugar y fecha)

Protesto lo necesario

**ANEXO 23**

**FORMATO** **CARTA DE COMPROMISO FISCAL.**

**MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE DE SUS OBLIGACIONES FISCALES (SAT, IMSS E INFONAVIT)**

CIUDAD DE MEXICO, A \_\_\_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DE 2019.

**(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_NOMBRE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)** EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE ME ENCUENTRO AL CORRIENTE DE MIS OBLIGACIONES FISCALES DEL SAT, IMSS E INFONAVIR, POR LO QUE ME COMPROMETO A ENTREGAR AL ÁREA CONTRATANTE, DENTRO DEL PLAZO LEGAL ESTABLECIDO PARA LA FORMALIZACION DEL CONTRATO O PEDIDO, **DOCUMENTO VIGENTE EXPEDIDO POR EL SAT, DOCUMENTO VIGENTE EXPEDIDO POR EL IMSS Y DOCUMENTO VIGENTE EXPEDIDO POR EL INFONAVIT, QUE CONTENGAN LA OPINIÓN EN SENTIDO POSITIVO SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES**, CON FUNDAMENTO EN LAS DISPOSICIONES 2.1.27, 2.1.31, 2.1.39 Y 2.1.40 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2020 FUE PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 28 DE DICIEMBRE DE 2019 Y A LO DISPUESTO POR LA QUINTA REGLA DEL “ACUERDO ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR Y SU ANEXO ÚNICO, DICTADO POR EL H. CONSEJO TÉCNCO, RELATIVO A LAS REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL”, EMITIDA POR EL IMSS, PUBLICADO EN EL D.O.F. EL 27 DE FEBRERO DE 2015, CORRELATIVO CON EL ACUERDO ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ DICTADO POR EL H. CONSEJO TÉCNICO RELATIVO A LA AUTORIZACIÓN PARA MODIFICAR LA PRIMERA DE LAS REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN CON FECHA 03 DE ABRIL DEL 2015, ASÍ COMO LO DISPUESTO EN EL ACUERDO DEL H. CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES, POR EL QUE SE EMITEN LAS REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS, EMITIDA POR EL INFONAVIT, PUBLICADO EN EL D.O.F. EL 28 DE JUNIO DE 2017.

ASI MISMO MANIESTO MI CONFORMIDAD QUE EN CASO QUE LA ENTREGA DE LOS BIENES O LA PRESTACION DEL SERVICIO LA REALICE DENTRO DEL PLAZO LEGAL ESTABLECIDO PARA LA FORMALIZACION DEL INSTRUMENTO JURIDICO, PRESENTARE AMBOS DOCUMENTOS VIGENTES Y POSITIVOS EN ESE MISMO ACTO.

|  |
| --- |
| **A T E N T A M E N T E** |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL LICITANTE |

**ANEXO NÚMERO 24 (VEINTICUATRO)**

\_\_\_\_\_\_\_\_(nombre) , manifiesto bajo protesta a decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos, así como que cuento con facultades suficientes para comprometerme y suscribir las proposiciones en la presente Licitación Pública Nacional, a nombre y representación de: \_\_\_(persona física o moral)\_\_\_.

|  |
| --- |
| No. de licitación:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Registro Federal de Contribuyentes:  Domicilio.- (Los datos aquí registrados corresponderán al del domicilio fiscal del proveedor o prestador de servicios)  Calle y número:  Colonia: Alcaldía o Municipio:  Código Postal: Entidad federativa:  Teléfonos: Fax:  Correo electrónico:  No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha: Duración:  Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma:  Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente:  Relación de socios:  Apellido Paterno: Apellido Materno: Nombre(s):  Descripción del objeto social:  Reformas al acta constitutiva:  Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente. |
|  |

|  |
| --- |
| Nombre del apoderado o representante:  Registro Federal de Contribuyentes del apoderado o representante:  Domicilio del apoderado o representante:  Datos de la escritura pública en la que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas:  Escritura pública número: Fecha:  Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma: |

Asimismo, manifiesto que los cambios o modificaciones que se realicen en cualquier momento a los datos o documentos contenidos en el presente documento y durante la vigencia del contrato que, en su caso, sea suscrito con el Instituto, deberán ser comunicados a éste, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se generen.

(Lugar y fecha)

Protesto lo necesario

(Nombre y firma)