CONTRATO **ABIERTO** PARA LA ADQUISICIÓN DE **VÍVERES (PARTIDA 13 ABARROTES) PARA EL HGZ C/MF No. 5 ZACATEPEC, NACIONAL**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO",** REPRESENTADA POR LA M.E. MÓNICA ARRIAGA ARROYO, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADA DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS Y POR LA OTRA, **ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.** EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR" REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL C. ÁLVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. "EL INSTITUTO" declara 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 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. Su representante legal, la M.E. MÓNICA ARRIAGA ARROYO, en su cargo de encargada del despacho del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos, con R.F.C [redacted] acredita su personalidad en términos del acuerdo con el nombramiento otorgado con fecha 28 de noviembre de 2024, mediante oficio 09.9001.G00000.G000/2024/248, como encargada del despacho del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos del Instituto Mexicano del Seguro Social, instrumento jurídico debidamente inscrito ante el Registro Público de Organismos Descentralizados, bajo el folio número 97-5-05122024-112440 con fecha 05 de diciembre de 2024, con fundamento en el artículo 24 Y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, así como 40, 41, 45 Y 46 de su Reglamento, es un servidor público adscrito a la misma que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.3. Con fundamento en el punto 5.3.15 y 5.4.13. De las Políticas Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social el M.E. MARCO ANTONIO ADAIR LIÑA AMADOR, en su carácter de ENCARGADO DE LA JEFATURA DE PRESTACIONES MEDICAS, con R.F.C. [redacted] 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, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio, bastando para tales efectos un comunicado por

SE ELIMINA RFC DE FUNCIONARIO PUBLICO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

escrito y firmado por el servidor facultado para ello informando a "EL PROVEEDOR"; para los efectos del presente contrato, interviene como Área Requirente el M.E. RAUL AGUILAR LARA, en su carácter de ENCARGADO DE LA COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD, como Área Técnica la LIC. NUT. ROBERTA CASTILLO VENEGAS, COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIETETICA, y como responsable de la contratación el Lic. Jorge Luis Luna Ham, Encargado de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, y como Auxiliar del Administrador del Contrato la C. María Daniela Ramírez Ocampo, Jefa del Departamento de Nutrición en el HGZ C/M.F. No. 5, en términos de los numerales ya indicados. ANEXO 5 (CINCO).

I.4. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de ADJUDICACIÓN DIRECTA y medio ELECTRÓNICO de carácter NACIONAL, número S18/AD/005/2025 de fecha 03 de enero de 2025, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; ARTÍCULO 26 FRACCIÓN III, 41 fracción V y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, “LAASSP”, 85 de su Reglamento (RLAASSP) y demás disposiciones aplicables en la materia.

I.5. “EL INSTITUTO” cuenta con suficiencia presupuestaria en la partida 42060801 otorgada mediante dictamen de disponibilidad presupuestal previo número 0000001878-2025, emitido por la Jefatura de Servicios de Finanzas. ANEXO 1 (UNO).

I.6. El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2025 por parte de la H. Cámara de Diputados del Congreso de la Unión, por lo que el cumplimiento de las obligaciones del presente contrato queda sujeto para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con la que cuente el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal 2025 se apruebe, sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social.

Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes N° IMS421231I45.

I.7. Señala como domicilio para todos los efectos de este acto jurídico el ubicado en Boulevard Benito Juárez No. 18, Colonia Centro, Cuernavaca, Morelos. C.P. 62000.

II. **“EL PROVEEDOR”**, por conducto de su representante 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 26969, de fecha 22 de octubre de 1999, pasada ante la fe del Licenciado Alfredo Beltran Santana, Notario Público en ejercicio, titular de la Notaria número 14 de Nezahualcoyotl, Estado de México; e inscrita en la Dirección General del Registro Público del Comercio bajo el folio mercantil No. 261531 de fecha 13 de junio de 2000; cuyo objeto es “…B).-

SE ELIMINA ACTIVIDAD EMPRESARIAL POR SER UN DATO CONFIDENCIAL,
CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

[redacted]

II.2 El C. ÁLVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO, en su carácter de **representante legal**, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con la escritura pública número 33007, de fecha 08 de mayo de 2018, pasada ante la fe del Licenciado Pedro Bernardo Barrera Cristiani, Notario Público número 82, de la Ciudad de México, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

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

II.4 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes ADI991022KX2**.** Cuenta con Registro Patronal ante "EL INSTITUTO" No. [redacted]

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

II.6 Tiene establecido su domicilio en calle 4 manzana 5 lote 6, colonia Ejidos del Moral, Alcaldía Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México, teléfono (55) 5694.9827, (55) 24540225, correo electrónico licitaciones@abadi.com.mx;comercial.licitaciones@abadi.mx

III. De "LAS PARTES":

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la adquisición de **VÍVERES (PARTIDA 13 ABARROTES) PARA EL HGZ C/MF No. 5 ZACATEPEC,** en los términos y condiciones establecidos en la solicitud de cotización, este contrato y sus anexos que se detallan a continuación**,** que forman parte integrante del mismo.

Anexo 1 (uno)	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
Anexo 2 (dos)	"Asignación, Propuesta Técnica de **"EL PROVEEDOR**,

SE ELIMINA ACTIVIDAD EMPRESARIAL Y REGISTRO PATRONAL POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

	Términos y Condiciones**”**
Anexo 3 (tres)	“Propuesta Económica de **“EL PROVEEDOR”**
Anexo 4 (cuatro)	“Formato de Fianza”
Anexo 5 (cinco)	“Oficios de designación de Administrador de contrato y su Auxiliar”.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

“EL INSTITUTO” pagará a **“EL PROVEEDOR”** como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima y máxima que se indica a continuación y de acuerdo al desglose de impuestos:

PARTIDA	GRUPO	HGZ C/MF No.5 ZACATEPEC		
			MONTO MINIMO	MONTO MAXIMO
13	ABARROTES	IMPORTE ANTES DE IEPS	$63,346.10	$135,772.67
		IEPS 8%	$4,692.30	$10,861.81
		IMPORTE ANTES DE IVA	$58,653.79	$146,634.48
		IVA 16%	$9,384.61	$23,461.52
		TOTAL C/IVA	$68,038.40	$170,096.00

Los precios unitarios del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional son los indicados en el Anexo 3 (TRES) Propuesta Económica

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de **VÍVERES (PARTIDA 13 ABARROTES) PARA EL HGZ C/MF No. 5 ZACATEPEC,** por lo que **“EL PROVEEDOR”** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

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

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

Con apego al “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”

- Plazo para el pago: 8 días para alimentos perecedero y 20 días para no perecederos

- Tipo de moneda: Pesos mexicanos
- Método de pago: pago electrónico
- Documentos anexos a la factura:
- Para el trámite de facturación y pago al PROVEEDOR, deberá presentar la documentación que se enlista; solicitando su apego a lo ahí mencionado, con el fin de resolver dudas sobre el procedimiento de pago se podrá dirigir al responsable del área contable de cada unidad.

Así mismo se solicita al licitante el cumplimiento estricto en la fechas de facturación, evitando el diferimiento de la entrega de los documentos soportes.

- Contrato y Copia de la Fianza (únicamente en la primera facturación).
- Factura o recibo según sea el caso, expedido a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, con requisitos fiscales (artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación), misma que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los bienes suministrados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, cuenta contable, unidad de Información y centro de costos, así como Original de la Nota de Remisión, orden de compra, nd-15, nd-35 y Acta Entrega-Recepción, formato anexo.

  DATOS DE FACTURACION
  - RFC: IMS421231I45
  - Razón social: Instituto Mexicano del Seguro Social
  - Domicilio fiscal: Avenida Paseo de la Reforma No. 476, Colonia Juarez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06600, Ciudad de México
  - Régimen fiscal: Personas morales con fines no lucrativos (claves 603)
  - Uso de CFDI: Clave S01 “sin efectos fiscales”, con excepción de las operaciones relativas a las Tiendas IMSS-SNTSS, para los cuales, podrán ser consideradas según correspondan, las claves siguientes:

    G01 “Adquisición de mercancías”
    G02 “Devoluciones, descuentos o bonificaciones”
    G03 “Gastos en general” cuando se trate del arrendamiento de inmuebles

  - Para contratos que rebasen los $300,000.00, Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, vigente y positiva, así como SAT e INFONAVIT.

Firmas de autorización de la factura:

- Administrador del contrato
- Auxiliar Administrador de Contrato
- Jefe Depto. de Nutrición

Se facturará de forma semanal de acuerdo al calendario PLACA.

En caso de cambios en la norma para trámite de pago de la Jefatura de Finanzas se le notificara por escrito al proveedor sin que sea necesaria la suscripción de convenio modificatorio.

Misma que deberá ser entregada en Contabilidad y Trámite de Erogaciones Delegacional, ubicado en Blvd. Benito Juárez No. 18 Col. Centro C.P. 62000, Cuernavaca, Morelos en horario de 9:00 a 13:00 hrs. de lunes a viernes, para la validación de dichos comprobantes el Proveedor deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

- Si se realizará en una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo: Pagos progresivos

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

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

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

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

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada Contabilidad y Trámite de Erogaciones Delegacional, ubicado en Boulevard. Benito Juárez No. 18 Col. Centro C.P. 62000, Cuernavaca, Morelos en horario de 9:00 a 13:00 hrs. de lunes a viernes, para la validación de dichos comprobantes el Proveedor deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

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

EL PROVEEDOR se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor del IMSS previamente validados en el Portal de Servicios a Proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al Administrador del Contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI, en su caso.

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

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

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

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

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

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

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

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el Anexo T2 (DOS) el cual forma parte de la presente convocatoria en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA). Anexo T4 (CUATRO).

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias conforme a los horarios establecidos en el Anexo T2 (DOS) el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria 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 (Escrito de Origen de Bienes) 10 días naturales, en un formato similar al contenido en el Anexo T4 (CUATRO) el cual forma parte de la presente convocatoria, dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como la autorización de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.

Para el caso de solicitudes extraordinarias nd-15 o cancelaciones de alimentos al proveedor nd-35 (2660-009-166) estas deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas hasta 48 horas de anticipación, a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad, la nutricionista entregara el formato correspondiente (nd-15) impreso con las firmas respectivas y la autorización de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, así como recabara firma de recibido en el formato “control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedores” 2660-009-160 conforme al anexo T8 (ocho) de las presentes bases.

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original impreso y debidamente requisitado (Pla.C.A. Web). y/o solicitud extraordinaria de alimentos a proveedores ND-15 Anexo T4 (CUATRO).

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 Departamento de Nutrición y Dietética, cocinero técnico 1, cocinero técnico 2, auxiliar de almacén y nutricionista asignado al almacén de víveres, de la Unidad Médica Hospitalaria en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al Anexo T6 (SEIS) el cual forma parte de la presente convocatoria.

EL PROVEEDOR deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica.

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.

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). Anexo T9 (nueve)

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

PERIODO MAXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS

Conforme a la NOM-051-SCFI1-2010. La Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, 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

Es importante verificar el período máximo de caducidad de los alimentos a entregar; debe ser d acuerdo a la siguiente tabla:

Subgrupo	Período máximo de caducidad
Derivados lácteos	15 días.
Pan de caja	8 días.
Tortilla industrializada	8 días.
Nieves y helados	1 mes.
Colaciones	24 hrs.
Abarrotes (cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante.
Leche fluida ultrapasteurizada	3 meses conforme a la fecha del empaque.
Jugos y concentrados	3 meses de acuerdo a los empaques de tetra pack o de acuerdo a la indicación del fabricante.
Carne en general y huevo	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72hrs. Huevo, 1 semana.
Productos de salchichonería	1 semana.
Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 hrs.

CONDICIONES PARA EL CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

EL INSTITUTO a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, 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 (se incluyen todos los grupos). Para el grupo/partida de Abarrotes el período será de 5 (CINCO) 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. Anexo T9 (NUEVE)

En caso de omisiones o rechazos por mala calidad, la reposición deberá ser el mismo día de la entrega antes de las 14:00 hrs. en caso de que el nutricionista acepte el canje posterior, el límite máximo será un día después de la fecha de recepción, dentro del horario de entrega estipulado en el anexo T2 (dos), en caso de no requerir se elaborara la cancelación de alimentos ND-35 anexo T10 (diez), especificando el motivo por el cual no se requiere y se aplica la penalización correspondiente por omisión.

Todos los gastos que se generen con motivo del canje o devolución, correrán por cuenta de EL PROVEEDOR, previa notificación de EL INSTITUTO.

EL PROVEEDOR se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a EL 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.)

EL INSTITUTO, por conducto de los responsables de cada una de las Unidades participantes, podrá solicitar a EL PROVEEDOR, el canje o devolución de los bienes que presenten defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o sus anexos o vicios ocultos, debiendo notificar a EL PROVEEDOR en la siguiente entrega al momento en que se haya percatado del vicio o defecto.

RECHAZO DE BIENES

EL INSTITUTO devolverá los alimentos que entregue y distribuya EL PROVEEDOR cuando no cumpla con las “Características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección” anexo T5 (cinco)

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, de acuerdo al horario que establezca la unidad médica hospitalaria, 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 de EL PROVEEDOR, previa notificación de EL INSTITUTO.

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

RESPONSABLES DE ENTREGA-RECEPCIÓN

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética
Nutricionista Dietista asignada al almacén de víveres
Auxiliar de Almacén del almacén de víveres

CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES:

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, 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. Anexo T5 (CINCO)

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

Cuando la orden de compra sea transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por EL PROVEEDOR, este se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía 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 de EL INSTITUTO según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el Instituto.

Para la partida Frutas y vegetales, EL PROVEEDOR deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

EL PROVEEDOR deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/partida 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 lo que se refiere a productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el Anexo 5 (cinco) y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además, se verificar la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

El personal responsable de la entrega de los bienes en las Unidades hospitalarias deberá contar con portar gafete de la empresa. Esta última deberá proporcionar una lista con los nombres de las personas que harán la entrega, comunicar cualquier cambio que se haga.

EL PROVEEDOR está conforme en que EL INSTITUTO no dará por recibidos y aceptados los bienes a su entera satisfacción, mientras EL PROVEEDOR no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes, establecidas en las bases contenidas en la presente convocatoria.

Nutricionista recibirá de EL PROVEEDOR los insumos conforme a la Orden de Compra Global, ND -15, cancelación de alimentos ND-35 los confronta con la Nota de Remisión. Nutricionista requisita en nota de remisión: nombre, firma, sello presupuestal, fecha y hora

de recepción de los productos. Original de Nota de Remisión Nutricionista devuelve a EL PROVEEDOR. Copia de Nota de Remisión archiva la Nutricionista para control interno.

EL PROVEEDOR deberá entregar en la Jefatura de Finanzas de la Unidad Médica las Facturas, con la original de Nota de Remisión, original de la orden de compra y/o ND 15, ND-35, anexo T4 (cuatro) y anexo T10 (diez) en factura semanal de acuerdo al calendario PlaCA para la autorización por la URG y validada a lo establecido en la “Normatividad de pago de las cuentas contables”.

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, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

SEXTA. VIGENCIA.

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será del **04 de enero de 2025 al 28 de febrero de 2025**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“LAS PARTES” están de acuerdo que **“EL INSTITUTO”** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 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 de bienes, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de **“EL PROVEEDOR”**.

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

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

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

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

Para la entrega de los bienes materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** presente una garantía por la calidad de los bienes contratados.

NOVENA. GARANTÍA.

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción II, de la **"LAASSP";** 85, fracción III, y 103 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor del Instituto Mexicano del Seguro Social**,** por un importe equivalente al 10% del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, sito en Av. Plan de Ayala 1201 esquina Av. Central, col. Ricardo Flores Magón, C.P. 62450, Cuernavaca, Morelos.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica al correo electrónico miguel.jahen@imss.gob.mx;georgina.ayala@imss.gob.mx

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

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

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

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

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

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

- **a)** Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
- **b)** Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
- **c)** Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
- **d)** Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
- **e)** Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la **"LAASSP"**.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO".

"EL INSTITUTO", se obliga a:

- **a)** Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.
- **b)** Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

- **c)** Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.
- **d)** INSTRUCCIÓN: EN CASO DE ESTIPULAR OBLIGACIONES ADICIONALES, AGREGAR LOS INCISOS QUE SE REQUIERAN

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

"EL INSTITUTO" designa como Administrador(es) del presente contrato a la M.E. MARCO ANTONIO ADAIR LIÑA AMADOR, en su carácter de ENCARGADO DE LA JEFATURA DE PRESTACIONES MEDICAS, con R.F.C [redacted] quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

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

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

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

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones de acuerdo a lo previsto en los artículos 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento, por cualquier incumplimiento parcial o deficiente en que incurra EL PROVEEDOR, respecto a los conceptos que integran el servicio, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO O MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes	Después de las 9:00 horas el equivalente al 0.2% por cada 30 min	Por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 1%	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando por omisión no entregue	Diario y hasta la reposición	1% diario	1% diario sobre el valor	hasta por 10 días sobre el valor total	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del

SE ELIMINA RFC POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO O MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
productos solicitados o por canje	de los productos. y/o cancelación del requerimiento		total de lo incumplido sin incluir el IVA	de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)		contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla la calidad de los productos solicitados	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla con las marcas licitadas	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando el personal encargado de la entrega de alimentos (proveedor) se presente sin el uniforme, cubrepelo, cubrebocas y gafete.	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 % del monto total de los bienes contratados	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
El vehículo donde se transportan los alimentos tenga las características establecidas, de acuerdo al tipo de alimento que transporta	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 % del monto total de los bienes contratados	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO O MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
como lo indica el contrato de víveres vigente.						
Los contenedores, cajas de estiba de plástico y envases especiales donde se entregan los alimentos sean los adecuados y estén en óptimas condiciones de limpieza.	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 % del monto total de los bienes contratados	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato

En cualquier caso, dicha deducción no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato del 10% del monto total de los bienes contratados, cuando se hubiere exceptuado de la presentación de la garantía.

Con fundamento en lo previsto en el artículo 97 primer párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, dichas deducciones deberán calcularse hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.

El límite de incumplimiento a partir del cual se podrá rescindir el contrato en los términos del artículo 54 de la LAASSP es el equivalente al monto de la garantía cuando el proveedor sea sujeto a la aplicación de penas convencionales no resultará procedente la deductiva por incumplimiento de igual manera de aplicar la deductiva no procederán las penas convencionales.

No omito señalar que las Deductivas antes invocadas, únicamente son enunciativas más, no limitativas por lo que, de existir algún otro incumplimiento señalado en las cláusulas del contrato, se podrán considerar siempre y cuando se aplique el porcentaje y cálculo indicado en la normatividad de la materia.

El administrador del contrato, se auxiliará de los Administradores Auxiliares del Contrato para determinar, calcular, dar seguimiento y notificar las penas deductivas, según sea el caso, previstas en los contratos a "EL PROVEEDOR". El administrador del contrato notificará Coordinación de Abastecimientos, para su captura y validación en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación del

incumplimiento. El Departamento de Nutrición enunciará en la remisión la causa de la penalización.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

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

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

De conformidad con lo establecido en el **Artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Públic**o, así como en el numeral 5.5.8.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro, el Instituto aplicará una **pena convencional**, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVEL DE SERVICIO	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con la prestación del servicio solicitado por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso a partir de que se exceda el plazo de los 5 (cinco) días naturales contados a partir de la emisión del fallo	1% diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando el proveedor no proporcione la remisión	Por cada día natural de atraso a partir de su requerimiento	1% diario sobre el valor de la remisión	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato

- 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 vspa.

Dónde:
%d=porcentaje determinado en la convocatoria, invitación, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio.
Pca = pena convencional aplicable.
nda = número de días de atraso.

vspa = valor de los servicios prestados con atraso, sin IVA.

- Las penas convencionales y deductivas deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no puede ser aplicada a la totalidad del monto contratado.

Una vez alcanzado el límite señalado para la(s) pena(s) convencional(es), se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato, siendo proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

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

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

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

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

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

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

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

Para la adquisición de los bienes, materia del presente contrato, no se requiere que **"EL PROVEEDOR"** contrate una póliza de seguro por responsabilidad civil.

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

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

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

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

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

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

Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

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

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

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

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

a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el presente contrato;
b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del presente contrato a un tercero ajeno a la relación contractual;
c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"EL INSTITUTO"**;
d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del presente contrato;
e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el presente contrato y sus respectivos anexos;
f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen;
g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio;
h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato;
i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del presente contrato, la garantía de cumplimiento del mismo;
j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;

   INSTRUCCIÓN: CUANDO NO SE HAYA REQUERIDO LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, SE UTILIZARÁ EL SIGUIENTE TEXTO "En caso de que la suma de las penas convencionales exceda el 20% del monto total del contrato."

k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del presente contrato, sin contar con la autorización de **"EL INSTITUTO"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del presente instrumento jurídico;
m) Impedir el desempeño normal de labores de **"EL INSTITUTO";**
n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **"EL INSTITUTO",** cuando sea extranjero, y
o) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del presente contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL 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"**.

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

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

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

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

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

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios

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

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

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

"LAS PARTES" manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en las fechas especificadas.

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
M.E. MÓNICA ARRIAGA ARROYO REPRESENTANTE LEGAL	ENCARGADA DEL DESPACHO DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS	[redacted]
M.E. MARCO ANTONIO ADAIR LIÑA AMADOR ADMINISTRADOR DE CONTRATO	ENCARGADO DE LA JEFATURA DE PRESTACIONES MEDICAS	

POR: "EL PROVEEDOR"

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

SE ELIMINA RFC DE FUNCIONARIO PUBLICO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

Contrato: 050GYR007N07525-013-00

Cadena original:

[redacted]

Firmante: MARCO ANTONIO ADAIR LIÑA AMADOR
RFC: [redacted]

Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 16/01/2025 09:13

Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

Firmante: MONICA ARRIAGA ARROYO
RFC: [redacted]

Número de Serie [redacted]
Fecha de Firma: 16/01/2025 11:50

Certificado:

[redacted]

Firma:

[redacted]

Firmante: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES SA DE CV
RFC: ADI991022KX2

Número de Serie [redacted]
Fecha de Firma: 16/01/2025 15:40

Certificado:

[redacted]

Firma:

SE ELIMINA CERTIFICADO, NUMERO DE SERIE, FIRMA DIGITAL POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

[redacted]

SE ELIMINA FIRMA DIGITAL POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

DICTAMEN PREVIO

FOLIO: 0000001878-2025

[ ] Dictamen de Inversión
[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 18 Morelos

189001 Oficina del OOAD MORELOS

250100 Coordinacion de Soporte Médico

Concepto: DDP 2025, SERVICIO DE VIVERES HGZ No. 5 ZACATEPEC (ENERO-FEB 25) REF 2354/2024

Fecha Elaboración: 06/12/2024

Total Comprometido (en pesos): $ 845,097.40 Unidad de Información: 180202 Centro de Costos: 200209

Partida Presupuestaria SHCP: 22102 Viveres Productos alimenticios para personas derivado de la prestaci

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos):											
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
845.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
DISPONIBLE (en miles de pesos):											
450.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

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

ATENTAMENTE

DELEGACION

MARQUINA PLATON ALBERTO

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

SE EMITE SUJETO A LAS CIFRAS DEFINITIVAS QUE APRUEBE LA H. CÁMARA DE DIPUTADOS PARA EL IMSS, RAZÓN POR LA CUAL EL IMPORTE DEBERÁ RATIFICARSE UNA VEZ QUE SE TENGA EL PRESUPUESTO APROBADO PARA EL EJERCICIO 2025.

Clave: 6170-009-001

ASIGNACIÓN

FECHA: 03 DE ENERO DEL 2025
NÚMERO DE HOJAS: UNA

PARA: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V
AT'N. VENTAS GOBIERNO
RFC: ADI-991022-KX2
CORREO ELECTRONICO: comercial.licitaciones@abadi.mx; licitaciones@abadi.com.mx

CONFIRMO LA ASIGNACIÓN DEL GPO. 480 VIVERES, GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, LECHE, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, LECHE, PAN Y TORTILLA,1 ENERO AL 28 FEB 2025 DE LA ADJUDICACION DIRECTA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA MISMO QUE SE DETALLAN A CONTINUACION

ARTICULO: 41 FRACCION V DE LA LAASSP
EXP. COMPRANET: AA-50-GYR-050GYR007-N-75-2025
CODIGO EXP. COMPRANET: E-2024-00117613
NUMERO DE CONTRATO/PEDIDO: 050GYR007N07525-013-00
REGISTRO SAI: D5M0020
DICTAMEN DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: 0000001878-2025 **FECHA:06/12/2024**

PARTIDA	GRUPO	HGZ C/MF No.5 ZACATEPEC		
			MONTO MINIMO	MONTO MAXIMO
13	ABARROTES	IMPORTE ANTES DE IEPS	$63,346.10	$135,772.67
		IEPS 8%	$4,692.30	$10,861.81
		IMPORTE ANTES DE IVA	$58,653.79	$146,634.48
		IVA 16%	$9,384.61	$23,461.52
		TOTAL C/IVA	$68,038.40	$170,096.00

VIGENCIA DEL CONTRATO: La vigencia comprenderá: **04 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025.**

TIPO DE FIANZA: **INDIVISIBLE SIN PRORRATA** PORCENTAJE DE FIANZA: **10% SIN IVA**
MONTO DE LA FIANZA: $ 17,009.6

El suministro de bienes de consumo deberá realizarse conforme a lo estipulado en el Anexo Técnico y Términos y condiciones, así mismo le informo que deberá firmar contrato a más tardar el día **15 días naturales posteriores a la fecha de asignación** a través del Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos de COMPRANET; así mismo una vez formalizado el contrato deberá realizar la impresión en el módulo antes señalado, el cual deberá acompañar a la documentación descrita en la solicitud de cotización para tramite de pago de acuerdo a lo establecido en la cláusula IV de forma de pago, Para cualquier aclaración favor de comunicarse con el MTRO. Victor Manuel Quezada marin vía correo electrónico victor.quezada@imss.gob.mx

A T E N T A M E N T E
"Seguridad y Solidaridad Social"

LIC. JORGE LUIS LUNA HAM
TIT. DE LA COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO.

Firma por ausencia la C.P. Luisa Amalia Viazcan Pérez, Jefa del Departamento de Adquisición de bienes y contratación de servicios en términos del oficio 189001150100/2847/2024 de fecha 30 de Diciembre del 2024

Superviso: C.P. Luisa Amalia Viazcan Perez.- Jefa del Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios.

Reviso: Lic. Rodrigo Rangel Capetillo.- Jefe de la Oficina de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios.

Elaboro. MTRO. Victor Manuel Quezada Marin N47 Líder de Proyecto C

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

1.3 CATÁLOGO FOTOGRÁFICO

Ciudad de México a, 31 de diciembre de 2024.

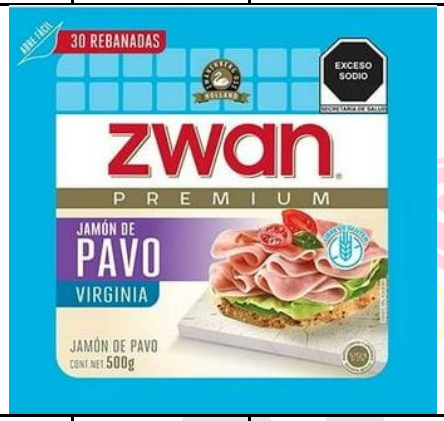
Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos
Jefatura Delegacional de Servicios Administrativos
Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento
Presente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo, en mi carácter de representante legal de la empresa **Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.**, manifiesto que mi representada presenta el Catálogo fotográfico de productos, en el cual se muestran las características de cada alimento: cara anterior y posterior del producto donde es visible el gramaje, etiquetado y contenido nutrimental, esto con la finalidad de comprobar y/o verificar las especificaciones técnicas requeridas.

Atentamente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo
Representante legal de la empresa
Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480	103	0300	04	JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	ZWAN



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase	595 kcal (2 495 kJ)
	Por 100g
Contenido energético	119 kcal (499 kJ)
Proteínas	12 g
Grasas totales	4,1 g
Grasas saturadas	**1,4 g**
Grasas trans	**0,0 mg**
Carbohidratos disponibles	8,4 g
Azúcares	0,3 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**
Fibra dietética	0,0g
Sodio	**1 040 mg**

2	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480	103	0300	05	JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN





INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Contenido energético por envase	595 kcal (2 495 kJ)
	Por 100g
Contenido energético	119 kcal (499 kJ)
Proteínas	12 g
Grasas totales	4,1 g
Grasas saturadas	**1,4 g**
Grasas trans	**0,0 mg**
Carbohidratos disponibles	8,4 g
Azúcares	0,3 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**
Fibra dietética	0,0g
Sodio	**1 040 mg**

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
3	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100071	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	PAQUETE	MURGATI





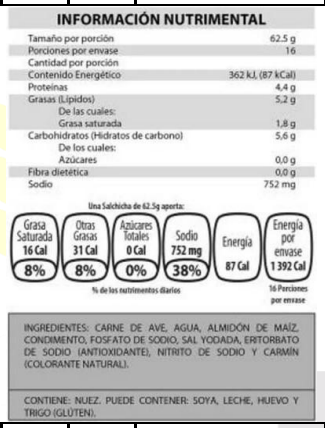
4	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100380	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	ZWAN





NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
5	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100380	480	103	0700	02	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 3800 G	PAQUETE	ZWAN





INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Tamaño por porción	62.5 g
Porciones por envase	16
Cantidad por porción	
Contenido Energético	362 kJ, (87 kCal)
Proteínas	4,4 g
Grasas (Lípidos)	5,2 g
De las cuales:	
Grasa saturada	1,8 g
Carbohidratos (Hidratos de carbono)	5,6 g
De los cuales:	
Azúcares	0,0 g
Fibra dietética	0,0 g
Sodio	752 mg

Una Salchicha de 62.5g aporta:

Grasa Saturada	Otras Grasas	Azúcares Totales	Sodio	Energía	Energía por envase
16 Cal	31 Cal	0 Cal	752 mg	87 Cal	1 392 Cal
8%	8%	0%	38%		16 Porciones por envase

% de los nutrimentos diarios

INGREDIENTES: CARNE DE AVE, AGUA, ALMIDÓN DE MAÍZ, CONDIMENTO, FOSFATO DE SODIO, SAL YODADA, ERITORBATO DE SODIO (ANTIOXIDANTE), NITRITO DE SODIO Y CARMÍN (COLORANTE NATURAL).

CONTIENE: NUEZ. PUEDE CONTENER: SOYA, LECHE, HUEVO Y TRIGO (GLUTEN).

6	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	KILOGRAMO	BACHOCO









NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
7	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 109 HUEVO	25400556	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL





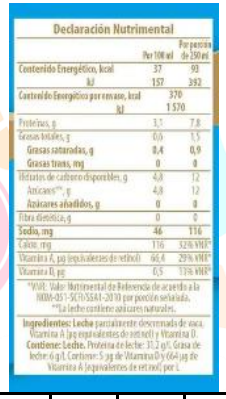
8	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	0101	00	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 250 ML	PIEZA	AL.L.REAL.DELITÉ









NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
9	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PAQUETE	LALA
	  							
10	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	PIEZA	LALA
	  							

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
11	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	PIEZA	LALA
	  							
12	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	PIEZA	LALA
	  							

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
13	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 1000 G	PAQUETE	LA VILLITA





Declaración Nutrimental por 100 g:

Contenido energético	393 kcal (1 627 kJ)
Proteínas	16.5 g
Grasas totales	3 g
Grasas saturadas	17.5 g
Hidratos de carbono disponibles	35 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	629 mg

Ingredientes: leche entera pasteurizada de vaca, leche descremada reconstituida, grasas vegetales parcialmente hidrogenadas, caseinatos, sal yodada, sorbato de potasio, cloruro de calcio, goma guar, monoestearato de glicerilo, enzimas.

Contiene: Leche.

14	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100242	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	LALA







NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
15	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100241	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 1000 G	PAQUETE	LA VILLITA





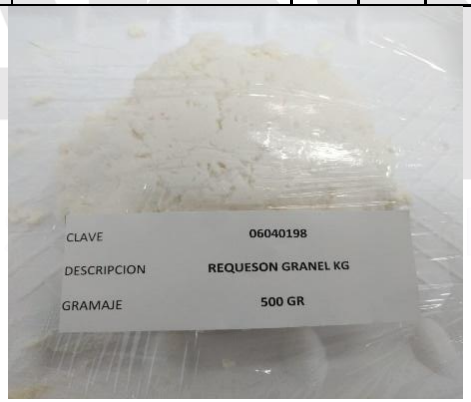
Declaración Nutrimental por 100 g:

Contenido energético	307 kcal (1 276 kJ)
Proteínas	22.5 g
Grasas totales	23 g
Grasas saturadas	14.3 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	2.5 g
Azúcares	2.5 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	338 mg
Contenido energético por envase	1 228 kcal (5 104 kJ)

Ingredientes: Leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de potasio, caseinatos, ácido acético, citrato de sodio, cloruro de calcio, enzimas.

Contiene Leche.

16	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100247	480	202	0103	00	REQUESÓN SIN SAL 500 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL



NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
17	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100247	480	202	0103	01	REQUESÓN SIN SAL 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL
										
18	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL
										

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
19	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100243	480	202	0202	02	QUESO AMERICANO REB 20 G. 500 G	PAQUETE	LALA
										
20	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100243	480	202	0203	02	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G. 864 G	PAQUETE	LALA
										

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
21	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100243	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL



22	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100243	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	PAQUETE	SIN MARCA A GRANEL



NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
24	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100243	480	202	0207	01	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 380 G	PAQUETE	LYNCOTT







25	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	PAQUETE	LYNCOTT







NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
26	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100276	480	202	0300	00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 GR.	PIEZA	YOPLAIT



27	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100276	480	202	0300	00	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 1000 GR.	PIEZA	YOPLAIT



NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
29	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	22100276	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR.	PIEZA	YOPLAIT
				  Declaración Nutrimental Por: 100g Contenido energético 48 kcal (202 kJ) Proteínas 5 g Grasas totales 0 g Grasas saturadas 0 g Grasas trans 0 mg Hidratos de carbono disponibles 6.9 g Azúcares 6.4 g Azúcares añadidos 0 g Fibra dietética 0 g Sodio 85 mg Calcio 185 mg Contenido energético por envase 480 kcal (2 020 kJ)						
30	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	22100348	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
										
31		ABARROTES	23800014	480	106	0101	00	ATÚN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	ALFIMAR

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
32		ABARROTES	23800014	480	106	0101	01	ATÚN EN ACEITE. LATA 140 G	LATA	ALFIMAR
			 							
33		ABARROTES	23800014	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	ALFIMAR

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
34		ABARROTES	23800014	480	106	0102	01	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	ALFIMAR
										
36		ABARROTES	22100346	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
37		ABARROTES	22100270	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
			 							
38		ABARROTES	22100315	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	LATA	HERDEZ

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

Calle 4, Manzana 5, Lote 6, Col. Ejido del Moral, Alcaldía Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México, México.

Tel. 55 2454 0225 Ext. 2301 / 55 5694 9827 licitaciones@abadi.com.mx www.abadi.com.mx R.F.C. ADI-991022-KX2

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  **Declaración Nutrimental** Contenido energético por envase: 51.7 kcal (219.6 kJ); tamaño de la porción: 30 g; porciones por envase: 2.1; por 100 g; **Contenido energético: 25.2 kcal (107.1 kJ).** Proteínas 3.3 g; Grasas Totales: 0.0 g; **Grasas Saturadas 0.0 g**; **Grasas Trans 0.0 mg**; Hidratos de Carbono disponibles 3.0 g; Azúcares 0.0 g; **Azúcares añadidos 0.0 g**; Fibra Dietética 2.7 g; **Sodio 301 mg**. **INGREDIENTES:** CHAMPIÑONES, AGUA, SAL YODADA Y ÁCIDO CÍTRICO. SIN CONSERVADORES.										
39		ABARROTES	22100089	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	LATA	SAN MARCOS
  **DECLARACIÓN NUTRIMENTAL** Tamaño de la Porción: 30g; Porciones por envase: aprox. 12,6; Contenido energético total del envase 223,4 kcal (936,3 kJ) Contenido Energético: Por 100g 58,8 kcal (246,4 kJ), Por Porción 17,2 kcal (72,1 kJ) Proteínas 1,3g / 0,4g Grasas Totales 2,8g / 0,8g Grasas Saturadas 0,3g / 0,1g Grasas Trans 0mg / 0mg Hidratos de Carbono Disponibles 7,1g / 2,1g Azúcares 6g / 1,8g Azúcares añadidos 3,9g / 1,2g Fibra Dietética 2,5g / 0,8g Sodio 680,8mg / 204,2mg										
40		ABARROTES	22100089	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	LATA	SAN MARCOS

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
41		ABARROTES	22100089	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	LATA	SAN MARCOS
										
42		ABARROTES	23800126	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	BRIK	DEL FUERTE

Declaración Nutrimental

Tamaño de la Porción: 30g
Porciones por envase: 14,6
Contenido energético total del envase 202,4 kcal (847,2 kJ)

	Por 100g	Por Porción
Contenido Energético	**25,3 kcal (105,9 kJ)**	**7,6 kcal (31,8 kJ)**
Proteínas	0,6g	0,2g
Grasas Totales	1,3g	0,4g
Grasas Saturadas	**0,1g**	**0g**
Grasas Trans	**0mg**	**0mg**
Hidratos de Carbono Disponibles	2,8g	0,8g
Azúcares	2,5g	0,8g
Azúcares añadidos	**0,4g**	**0,1g**
Fibra Dietética	1,6g	0,5g
Sodio	**1 223,2mg**	**367mg**

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
43		ABARROTES	23800125	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA
										
44		ABARROTES	23800125	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	BOTE	MONARCA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
45		ABARROTES	23800125	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	BOTE	MONARCA
										
46	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 401 AMARANTO	23100088	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

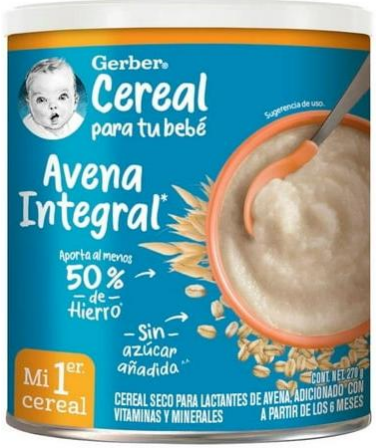
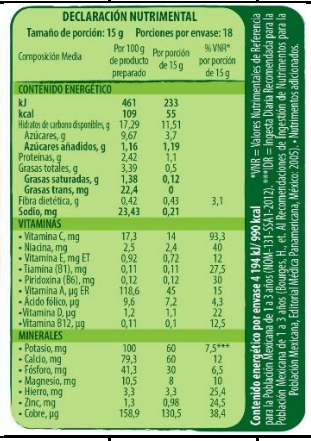
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
47	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 401 AMARANTO	22100059	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G <<<	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL
										
48	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	KILOGRAMO	SOS

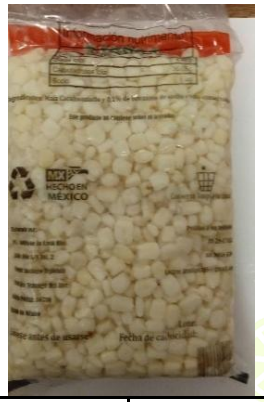
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
49	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL
										
50	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 402 ARROZ	23800040	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	PIEZA	GERBER

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
51	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 402 ARROZ	23800061	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	PIEZA	TRES ESTRELLAS
  										
52	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 403 AVENA	22100028	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	PIEZA	SANTA ISABEL

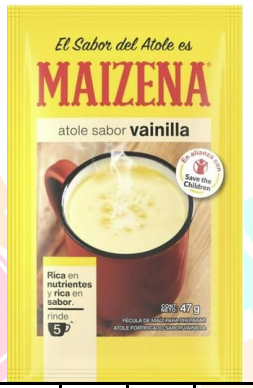
ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
Calle 4, Manzana 5, Lote 6, Col. Ejido del Moral, Alcaldía Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México, México.
Tel. 55 2454 0225 Ext. 2301 / 55 5694 9827 licitaciones@abadi.com.mx www.abadi.com.mx R.F.C. ADI-991022-KX2

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
53	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 403 AVENA	22100028	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	PIEZA	SANTA ISABEL
  										
54	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 403 AVENA	23800040	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	GERBER

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
   	55	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 403 AVENA	23800040	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO (270 G)	PIEZA	NESTUM
    	56	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480	405	0100	00	MAÍZ CACAHUAZINTLE 1000 G	KILOGRAMO	LA MILPITA

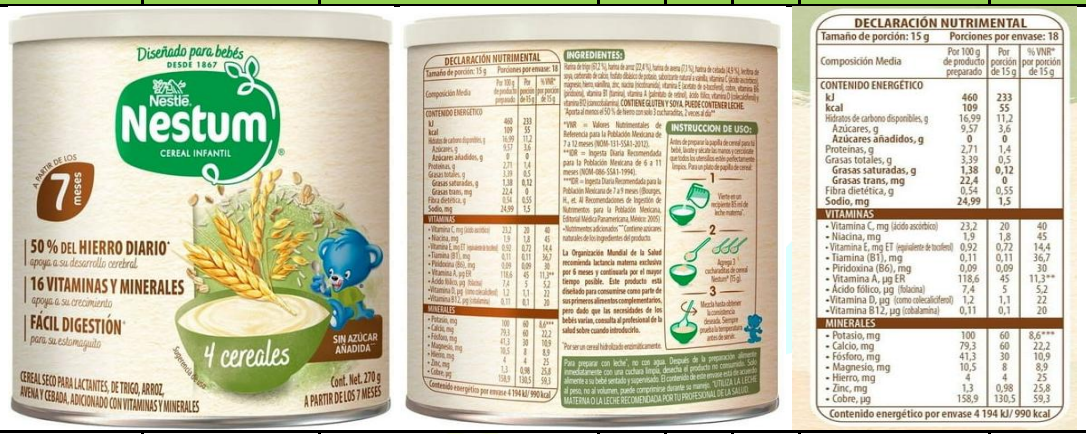
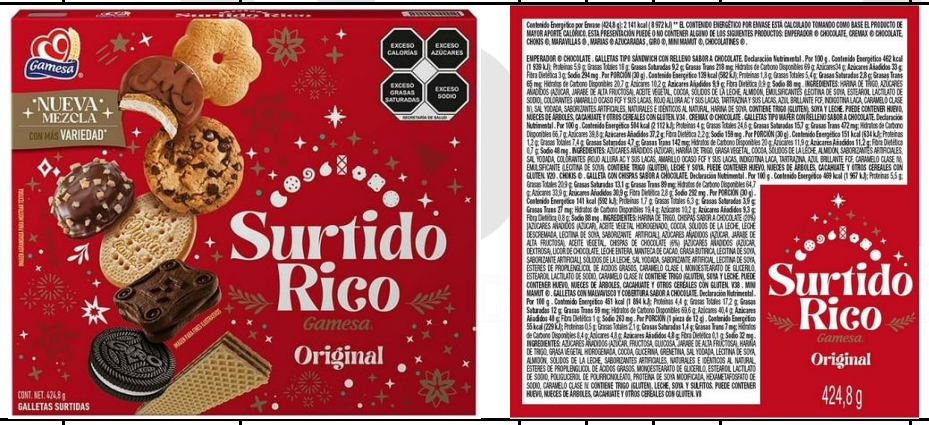
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
57	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480	405	0101	00	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	PIEZA	LA MILPITA
  										
58	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100154	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	PIEZA	MINSA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
59	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	23800064	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	PIEZA	MAIZENA
										
60	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	23800064	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	PIEZA	MAIZENA

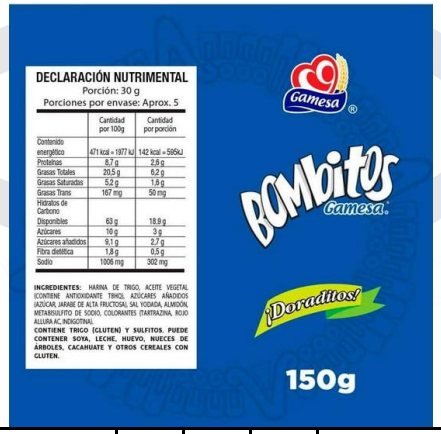
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
     										
61	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100077	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G <<<	PIEZA	NESTLÉ
  										
62	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100077	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G <<<	PIEZA	KELLOGG'S

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 						
63	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
										
64	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100267	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
65	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100301	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G <<<	PIEZA	BRAN FRUT
 									
66	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800040	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	PIEZA	NESTUM

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
67	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	PIEZA	GAMESA
										
68	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0500	03	GALLETA DULCE SURTIDA 2 CAJAS 424 GR. C/U	PIEZA	GAMESA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
70	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	PIEZA	GAMESA
  									
71	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	PIEZA	GAMESA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  **Declaración Nutrimental** Porciones por envase: Aprox. 28.3 — Por 100 g — Por PORCIÓN (30 g) Contenido Energético: 406 kcal (1 715 kJ) — 122 kcal (515 kJ) Proteínas: 6.8 g — 2 g Grasas Totales: 7.2 g — 2.2 g Grasas Saturadas: 3.5 g — 1.1 g Grasas Trans: 31 mg — 9 mg Hidratos de Carbono Disponibles: 78.4 g — 23.5 g Azúcares: 24.9 g — 7.5 g Azúcares Añadidos: 24.1 g — 7.2 g Fibra Dietética: 2.2 g — 0.6 g Sodio: 345 mg — 104 mg %VNF** Vitamina A: 18% Calcio: 7% Niacina: 34% Zinc: 46% Hierro: 11% Ácido Fólico: 16% Contenido Energético por envase (850 g): 3 451 kcal (14 578 kJ) **Valor Nutrimental de Referencia por Porción. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010										
72	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	PIEZA	GAMESA
   **DECLARACIÓN NUTRIMENTAL** Porción: 30 g Porciones por envase: Aprox. 5 Contenido energético: Cantidad por 100g: 471 kcal = 1977 kJ — Cantidad por porción: 142 kcal = 595kJ Proteínas: 8,7 g — 2,6 g Grasas Totales: 20,5 g — 6,2 g Grasas Saturadas: 5,2 g — 1,6 g Grasas Trans: 167 mg — 50 mg Hidratos de Carbono Disponibles: 63 g — 18,9 g Azúcares: 10 g — 3 g Azúcares añadidos: 9,1 g — 2,7 g Fibra dietética: 1,8 g — 0,5 g Sodio: 1006 mg — 302 mg **INGREDIENTES:** HARINA DE TRIGO, ACEITE VEGETAL (CONTIENE ANTIOXIDANTE TBHQ), AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR, JARABE DE ALTA FRUCTOSA), SAL YODADA, ALMIDÓN, METABISULFITO DE SODIO, COLORANTES (TARTRAZINA, ROJO ALLURA AC, INDIGOTINA). **CONTIENE TRIGO (GLUTEN) Y SULFITOS. PUEDE CONTENER SOYA, LECHE, HUEVO, NUECES DE ÁRBOLES, CACAHUATE Y OTROS CEREALES CON GLUTEN.**										
73	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	PIEZA	GAMESA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										

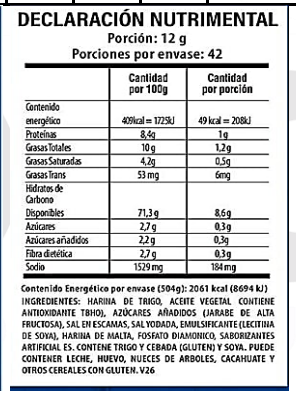
Declaración Nutrimental

Porciones por envase: 200	Por 100 g	Por PORCIÓN (13 g)
Contenido Energético	**411 kcal (1 734 kJ)**	**53 kcal (225 kJ)**
Proteínas	8,4 g	1,1 g
Grasas Totales	10,1 g	1,3 g
Grasas Saturadas	**4,2 g**	**0,5 g**
Grasas Trans	**52 mg**	**7 mg**
Hidratos de Carbono Disponibles	71,6 g	9,3 g
Azúcares	2,7 g	0,4 g
Azúcares Añadidos	**2,2 g**	**0,3 g**
Fibra Dietética	2,7 g	0,4 g
Sodio	**1 418 mg**	**184 mg**
Contenido Energético por envase (2,600 kg): 10 686 kcal (45 084 kJ)		

INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, ACEITE VEGETAL (CONTIENE ANTIOXIDANTE TBHQ), AZÚCARES AÑADIDOS (JARABE DE ALTA FRUCTOSA), SAL EN ESCAMAS, SAL YODADA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), HARINA DE MALTA, FOSFATO DIAMÓNICO, SABORIZANTES ARTIFICIALES.

CONTIENE TRIGO Y CEBADA (GLUTEN) Y SOYA. PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO, NUECES DE ÁRBOLES, CACAHUATE Y OTROS CEREALES CON GLUTEN. V25

74	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	PIEZA	GAMESA

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL
Porción: 12 g
Porciones por envase: 42

	Cantidad por 100g	Cantidad por porción
Contenido energético	409kcal = 1725kJ	49 kcal = 208kJ
Proteínas	8.4g	1g
Grasas Totales	10 g	1.2 g
Grasas Saturadas	4.2g	0.5g
Grasas Trans	53 mg	6mg
Hidratos de Carbono Disponibles	71.3 g	8.6 g
Azúcares	2.7 g	0.3 g
Azúcares añadidos	2.2 g	0.3g
Fibra dietética	2.7 g	0.3 g
Sodio	1529 mg	184 mg

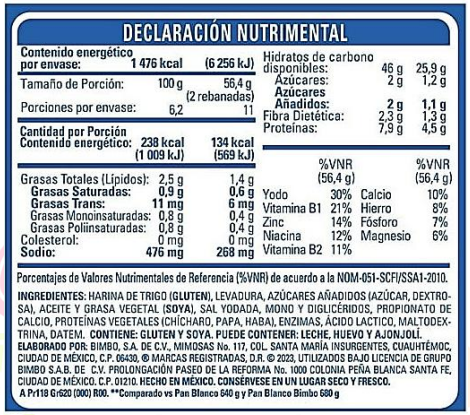
Contenido Energético por envase (504g): 2061 kcal (8694 kJ)
INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, ACEITE VEGETAL CONTIENE ANTIOXIDANTE TBHQ), AZÚCARES AÑADIDOS (JARABE DE ALTA FRUCTOSA), SAL EN ESCAMAS, SAL YODADA, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), HARINA DE MALTA, FOSFATO DIAMONICO, SABORIZANTES ARTIFICIALES. CONTIENE TRIGO Y CEBADA (GLUTEN) Y SOYA. PUEDE CONTENER LECHE, HUEVO, NUECES DE ARBOLES, CACAHUATE Y OTROS CEREALES CON GLUTEN. V26



75	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100348	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
76	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800066	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	KILOGRAMO	LAZIALI
										
77	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PIEZA	FIILLER

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
78	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	PIEZA	FIILLER
										
79	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1300	00	PAN BLANCO DE CAJA 620 G/ 23 REB	PIEZA	BIMBO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  									
80	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	PIEZA	BIMBO
  									
81	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 615 G/ 23 REB	PIEZA	BIMBO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 DECLARACIÓN NUTRIMENTAL Contenido energético por envase: 1 482 kcal (6 293 kJ) Tamaño de Porción: 100 g 53,9 g (2 rebanadas) Porciones por envase: 6,2 11,5 Cantidad por Porción Contenido energético: 239 kcal (1 015 kJ) 129 kcal (546 kJ) Grasas Totales (Lípidos): 3,3 g 1,8 g Grasas Saturadas: 1,1 g 0,6 g Grasas Trans: 23 mg 12 mg Grasas Monoinsaturadas: 0,9 g 0,5 g Grasas Poliinsaturadas: 1,2 g 0,6 g Colesterol: 0 mg 0 mg Sodio: 605 mg 326 mg Hidratos de carbono disponibles: 40,3 g 21,7 g Azúcares: 6 g 3,2 g Azúcares Añadidos: 4,5 g 2,4 g Fibra Dietética: 5,6 g 3 g Proteínas: 12,1 g 6,5 g %VNR (53,9 g) %VNR (53,9 g) Yodo 26% Vitamina B2 12% Vitamina B1 21% Niacina 10% Magnesio 16% Ácido Fólico 10% Zinc 13% Hierro 10% Fósforo 13% Vitamina B6 10% Porcentajes de Valores Nutrimentales de Referencia (%VNR) de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. **INGREDIENTES:** HARINA DE TRIGO INTEGRAL **(GLUTEN)**, LEVADURA, GLUTEN DE TRIGO, AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR), AZÚCAR FERMENTADA, ACEITE VEGETAL, SAL YODADA, SALVADO DE TRIGO**, LECITINA DE **SOYA**, SABORIZANTE NATURAL, MONO Y DIGLICÉRIDOS, DATEM, ÁCIDO LÁCTICO, ENZIMAS. **COMO DECORADO DEL PRODUCTO. **CONTIENE: GLUTEN Y SOYA. PUEDE CONTENER: LECHE, HUEVO Y AJONJOLÍ. ELABORADO POR:** BIMBO, S.A. DE C.V., MIMOSAS No. 117, COL. SANTA MARÍA INSURGENTES, CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 06430, ® MARCAS REGISTRADAS, D.R. © 2023, UTILIZADOS BAJO LICENCIA DE GRUPO BIMBO S.A.B. DE C.V. PROLONGACIÓN PASEO DE LA REFORMA No. 1000 COLONIA PEÑA BLANCA SANTA FE, CIUDAD DE MÉXICO. C.P. 01210. **HECHO EN MÉXICO. CONSÉRVESE EN UN LUGAR SECO Y FRESCO.** A Pr071 Gr620 (001) R00 										
82	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PIEZA	FIILLER
										
83	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	PIEZA	BIMBO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 									
84	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	PIEZA	BIMBO
  									
85	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PIEZA	BIMBO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  									
86	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PIEZA	FIILLER
										
87	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PIEZA	FIILLER

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
88	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 30 G	PIEZA	FIILLER
										
89	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	PIEZA	FIILLER

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
90	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	22100216	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	KG	PAN ROLL
										
91	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800091	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	PIEZA	MILLCO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
92	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800091	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	PIEZA	MILLCO
 										
93	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800091	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PIEZA	MILLCO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
94	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800091	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	PIEZA	MILLCO
 										
95	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800107	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 520 G/24 PZ	PIEZA	FIILLER

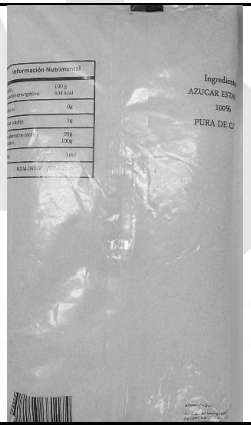
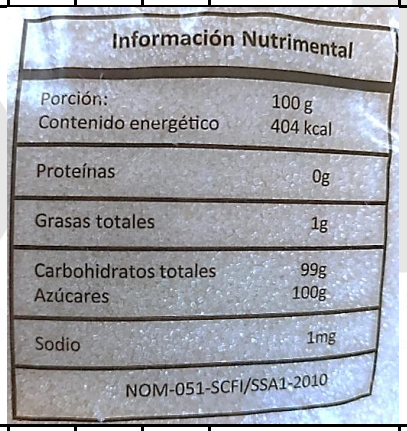
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
96	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800107	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 260 G/ 10 PZ	PIEZA	MOKAHI
										
97	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800107	480	406	2900	01	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 560 G/ 24 PZ	PIEZA	MOKAHI

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
98	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR
			 							
99	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
100	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480	501	0301	00	ALUBIA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL
  										
101	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
102	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL
										

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
103	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480	503	0100	01	HABA SECA 1000 G	KILOGRAMO	EL LABRADOR
 									
104	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	KILOGRAMO	SANTA ISABEL
  									
105	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	KILOGRAMO	MONARCA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
	  									
106	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480	601	0100	01	AZÚCAR MORENO 1000 G	KILOGRAMO	LA NUEVA ERA
	  									
107	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	KILOGRAMO	DULY

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
108	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800093	480	601	0300	00	PILONCILLO 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
 										
114	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	0903	01	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	PIEZA	JUMEX

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
									
115	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX
									
116	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS DURAZNO O MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 236 ML	PIEZA	JUMEX

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
117	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	PIEZA	JUMEX
										
118	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	0907	01	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	PIEZA	JUMEX

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 						
119	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA
	DECLARACIÓN NUTRIMENTAL TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 53,8 g PORCIONES POR ENVASE: 13 CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 1 274 kcal (5 369 kJ) POR 100 g / POR PORCIÓN: 53,8 g CONTENIDO ENERGÉTICO: 183 kcal (768 kJ) / 98 kcal (413 kJ) PROTEÍNAS: 1,9 g / 1,0 g GRASAS TOTALES: 6,6 g / 3,6 g GRASAS SATURADAS: 5,3 g / 2,9 g GRASAS TRANS*: 32,3 mg / 17,4 mg HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES: 28,9 g / 15,5 g AZÚCARES: 20,4 g / 10,9 g AZÚCARES AÑADIDOS: 18,5 g / 9,9 g FIBRA DIETÉTICA: 1,3 g / 0,7 g SODIO: 22 mg / 12 mg *NO PROVENIENTES DE ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS.									

INGREDIENTES: LECHE DESCREMADA REHIDRATADA (36,5%), AZÚCARES AÑADIDOS (GLUCOSA, AZÚCAR Y FRUCTOSA), AGUA, GRASA VEGETAL SIN HIDROGENAR (6%), COCOA EN POLVO, ESTABILIZANTES (GOMA TARA, GOMA GUAR Y GOMA DE ALGARROBO), EMULSIFICANTES (MONO, DI Y TRIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS) Y SABORIZANTES. PUEDE TENER ALGINATO Y CARRAGENINA. CONTIENE LECHE, GLUTEN Y SULFITOS. PUEDE CONTENER AVELLANA, ALMENDRA, CACAHUATE, NUEZ Y SOYA.

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
										
120	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	PIEZA	HOLANDA

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 55,8 g
PORCIONES POR ENVASE: 13
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 1271 kcal (5322 kJ)

	POR 100 g	POR PORCIÓN: 55,8 g
CONTENIDO ENERGÉTICO	**175 kcal (733 kJ)**	**98 kcal (410 kJ)**
PROTEÍNAS	2,4 g	1,3 g
GRASAS TOTALES	6,9 g	3,9 g
GRASAS SATURADAS	**5,6 g**	**3,1 g**
GRASAS TRANS[1]	**36,4 mg**	**20,3 mg**
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES	25,7 g	14,3 g
AZÚCARES	19,5 g	10,9 g
AZÚCARES AÑADIDOS	**15,5 g**	**8,6 g**
FIBRA DIETÉTICA	0,2 g	0,1 g
SODIO	**69 mg**	**39 mg**

[1]NO PROVENIENTES DE ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS.

INGREDIENTES: HELADO DE FRESA [LECHE DESCREMADA REHIDRATADA (31%), AGUA, AZÚCARES AÑADIDOS (GLUCOSA Y AZÚCAR), GRASA VEGETAL SIN HIDROGENAR (6,9%), PURÉ DE FRESA, SÓLIDOS DE LECHE (LECHE DESCREMADA EN POLVO Y SUERO DE LECHE EN POLVO), EMULSIFICANTES (MONO, DI Y TRIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), ALGINATO DE SODIO, SABORIZANTES, ÁCIDO CÍTRICO Y COLORANTE NATURAL Y ARTIFICIAL (CARMÍN Y ROJO ALLURA AC)] Y TROZOS DE FRESA (7,1%)[FRESA, AZÚCAR, AGUA, ALMIDÓN, ÁCIDO CÍTRICO, BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, PECTINA, GOMA GUAR Y COLORANTE ROJO ALLURA AC]. PUEDE TENER GOMA DE ALGARROBO, GOMA GUAR Y CARRAGENINA. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER AJONJOLÍ, ALMENDRA, AVELLANA, CACAHUATE, GLUTEN, NUEZ Y SOYA.**

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

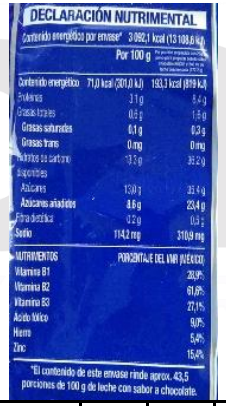
TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 53,3 g
PORCIONES POR ENVASE: 10
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 933 kcal (3 918 kJ)

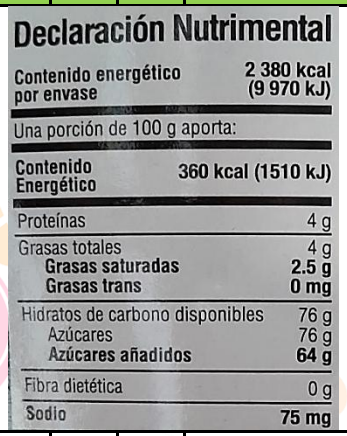
	POR 100 g	POR PORCIÓN: 53,3 g
CONTENIDO ENERGÉTICO	**175 kcal (735 kJ)**	**93 kcal (389 kJ)**
PROTEÍNAS	2,5 g	1,3 g
GRASAS TOTALES	7,4 g	3,9 g
GRASAS SATURADAS	**6,0 g**	**3,2 g**
GRASAS TRANS[1]	**39,1 mg**	**20,8 mg**
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES	24,6 g	13,1 g
AZÚCARES	18,0 g	9,6 g
AZÚCARES AÑADIDOS	**14,1 g**	**7,5 g**
FIBRA DIETÉTICA	0,1 g	0,0 g
SODIO	**71 mg**	**38 mg**

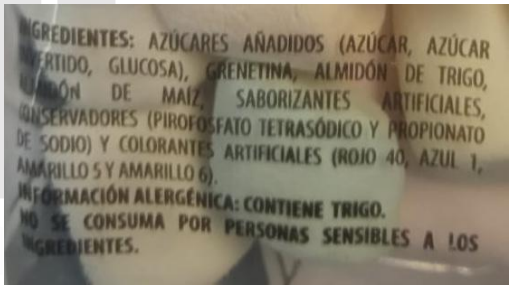
[1]NO provenientes de aceites parcialmente hidrogenados.

INGREDIENTES: AGUA, LECHE DESCREMADA REHIDRATADA (31%), AZÚCARES AÑADIDOS (GLUCOSA Y AZÚCAR), GRASA VEGETAL SIN HIDROGENAR (6,9%), SÓLIDOS DE LECHE (LECHE DESCREMADA EN POLVO Y SUERO DE LECHE EN POLVO), EMULSIFICANTES (MONO, DI Y TRIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), ALGINATO DE SODIO, SABORIZANTE Y COLORANTES ARTIFICIALES (TARTRAZINA Y ROJO ALLURA AC). PUEDE TENER GOMA DE ALGARROBO, GOMA GUAR Y CARRAGENINA. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER AJONJOLÍ, ALMENDRA, AVELLANA, CACAHUATE, GLUTEN, NUEZ Y SOYA.**

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 	DECLARACIÓN NUTRIMENTAL TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 68,5 g PORCIONES POR ENVASE: 11,7 CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 924 kcal (3 908 kJ) POR 100 g / POR PORCIÓN: 68,5 g CONTENIDO ENERGÉTICO: 115 kcal (488 kJ) / 79 kcal (334 kJ) PROTEÍNAS: 0,4 g / 0,2 g GRASAS TOTALES: 0,1 g / 0,1 g GRASAS SATURADAS: 0,1 g / 0,1 g GRASAS TRANS* 1 mg / 1 mg HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES: 28,1 g / 19,2 g AZÚCARES: 23,5 g / 16,1 g AZÚCARES AÑADIDOS: 22,9 g / 15,7 g FIBRA DIETÉTICA: 0,3 g / 0,2 g SODIO: 10 mg / 7 mg *NO provenientes de aceites parcialmente hidrogenados. **Ingredientes:** Agua, azúcares añadidos (azúcar y glucosa), leche descremada en polvo, saborizante natural, estabilizantes (goma de algarrobo, pectina, goma guar y carragenina), ácido cítrico, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos), colorantes artificiales (tartrazina y azul brillante FCF).			
121	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480	603	0300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 65 ML	PIEZA	SOLERO
				DECLARACIÓN NUTRIMENTAL TAMAÑO DE LA PORCIÓN: 70,8 g PORCIONES POR ENVASE: 1 CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE 55 kcal (234 kJ) POR 100 g / POR PORCIÓN: 70,8 g CONTENIDO ENERGÉTICO: 78 kcal (330 kJ) / 55 kcal (234 kJ) PROTEÍNAS: 0,0 g / 0,0 g GRASAS TOTALES: 0,0 g / 0,0 g GRASAS SATURADAS: 0,0 g / 0,0 g GRASAS TRANS* 0,0 mg / 0,0 mg HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES: 19,4 g / 13,7 g AZÚCARES: 16,4 g / 11,6 g AZÚCARES AÑADIDOS: 16,1 g / 11,4 g FIBRA DIETÉTICA: 0,1 g / 0,1 g SODIO: 3 mg / 2 mg % VNR* VITAMINA C (ÁCIDO ASCÓRBICO) 20 % *NO PROVENIENTES DE ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS. VALORES NUTRIMENTALES DE REFERENCIA PARA LA POBLACIÓN MEXICANA	INGREDIENTES: Agua, azúcares añadidos (azúcar, glucosa y jugo de limón concentrado (0,9%)), saborizante natural, ácido cítrico, estabilizantes (goma de algarrobo y goma guar), vitamina C y colorantes naturales (clorofila y cúrcuma). Puede tener alginato y carragenina. PUEDE CONTENER ALMENDRA, GLUTEN, LECHE Y SOYA.			
122	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR 540 G	PIEZA	IBARRA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
123	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	PIEZA	KOCI
 										
124	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480	606	0100	00	CAJETA 660 ML	PIEZA	CHAPARRAL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
125	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	22100330	480	606	0200	00	COCADA 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL
										
126	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	22100335	480	606	0300	00	JAMONCILLO 35 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
127	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	PIEZA	DE LA ROSA
   									
128	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
130	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PIEZA	TUTSI POP
			  							
131	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR	22100339	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR 820 G	PIEZA	LA COSTEÑA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
132	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR	22100339	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMÍBAR 850 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES
   										
133	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR	22100339	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR 850 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES

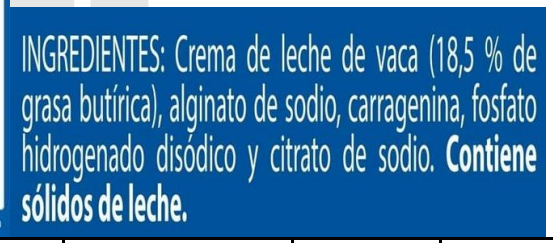
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
   										
134	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	PIEZA	D'GARI
										
135	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	PIEZA	FRUTEVIA

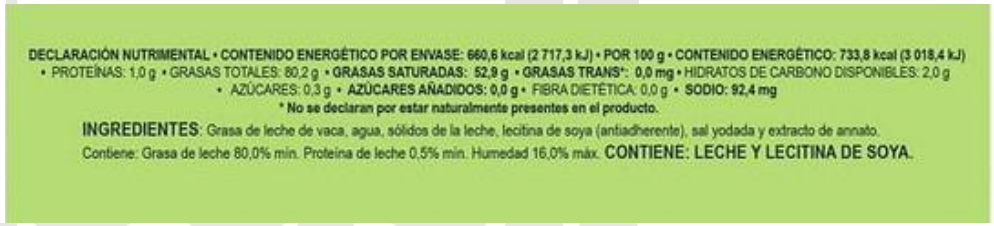
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
136	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	PIEZA	D'GARI
 	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR PISTACHE **Declaración Nutrimental** Por 100 g de gelatina preparada con leche descremada, de acuerdo a las instrucciones de preparación. **Contenido energético** 71,6 kcal (303,8 kJ) Proteínas 4,1 g Grasas totales 0,4 g **Grasas saturadas** 0,3 g **Grasas trans** 0 mg Hidratos de carbono disponibles 12,9 g Azúcares 12,9 g **Azúcares añadidos** 8,6 g Fibra dietética 0 g **Sodio** 55,0 mg Calcio 103,9 mg **Contenido energético por envase: 824,1 kcal (3 496,7 kJ)** **INGREDIENTES:** AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR), GRENETINA, SABORIZANTE ARTIFICIAL A PISTACHE, SAL YODADA, EDULCORANTES ARTIFICIALES (SUCRALOSA 94,2 mg/100 g Y ACESULFAME POTÁSICO 40,4 mg/100 g), FOSFATO TRICÁLCICO Y COLORANTES ARTIFICIALES (**TARTRAZINA** Y AZUL BRILLANTE FCF). ®MARCA REGISTRADA **PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DIETÉTICOS RELÁMPAGO, S.A. DE C.V.** AVENIDA LAS MISIONES No. 7, COL. PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA, C.P. 76246, EL MARQUÉS, QUERÉTARO.	 	POLVO PARA PREPARAR GELATINA SABOR FRESA **Declaración Nutrimental** Por 100 g de gelatina preparada con leche descremada, de acuerdo a las instrucciones de preparación. **Contenido energético** 71,6 kcal (303,8 kJ) Proteínas 4,1 g Grasas totales 0,4 g **Grasas saturadas** 0,3 g **Grasas trans** 0 mg Hidratos de carbono disponibles 12,9 g Azúcares 12,9 g **Azúcares añadidos** 8,6 g Fibra dietética 0 g **Sodio** 55,0 mg Calcio 103,9 mg **Contenido energético por envase: 824,1 kcal (3 496,7 kJ)** **INGREDIENTES:** AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR), GRENETINA, SABORIZANTE ARTIFICIAL A FRESA, SAL YODADA, EDULCORANTES ARTIFICIALES (SUCRALOSA 99,2 mg/100 g) Y ACESULFAME POTÁSICO (25,0 mg/100 g) FOSFATO TRICÁLCICO Y COLORANTES ARTIFICIALES (ROJO ALLURA AC, ERITROSINA E INDIGOTINA). ®MARCA REGISTRADA						

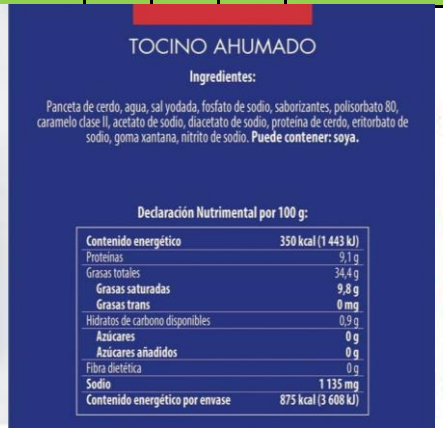
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
137	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 G	PIEZA	LA COSTEÑA
										
138	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
139	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100361	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	PIEZA	LA COSTEÑA
										
140	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	PIEZA	CARLOTA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
141	SUBGRUPO 6 AZÚCARES	SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	PIEZA	KARO
										
142	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100111	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	PIEZA	LALA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  +										
143	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100111	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	PIEZA	NESTLE
    										
144	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100199	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	PIEZA	GLORIA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  									
145	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100199	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	PIEZA	GLORIA
 									
146	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	22100386	480	701	0300	00	TOCINO 500 G	PIEZA	FUD

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  										
147	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22100005	480	702	0102	00	ACEITE DE CÁRTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO
+  										
148	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE	22100005	480	702	0102	01	ACEITE DE CÁRTAMO 825 ML	PIEZA	OLEICO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
		ORIGEN VEGETAL								
149	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22100005	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	PIEZA	1 2 3
150	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE	22100005	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	PIEZA	PATRONA





NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
		ORIGEN VEGETAL								
			  						
151	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22100006	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	PIEZA	YBARRA
			  						
152	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	22100202	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	PIEZA	LA VILLITA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			



Declaración Nutricional

Tamaño de porción:	100 g
Contenido energético:	546 kJ (2245 kcal)
Proteína	0 g
Grasa Totales	60.5 g
De las cuales:	
Grasa saturada	35.4 g
Grasas trans	600 mg
Hidratos de Carbono disponibles	0.4 g
De los cuales:	
Azúcares	0 g
Azucares Añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	349 mg
Vitamina D3	2.2 µg
Vitamina A (Retinol)	667 µg
Contenido energético por envase:	491 kcal (2021 kJ)

INGREDIENTES: GRASAS VEGETALES PARCIALMENTE HIDROGENADAS, AGUA, SAL YODADA, CLORURO DE POTASIO, MONOESTEARATO DE GLICERILO, BENZOATO DE SODIO, SORBATO DE POTASIO, SABORIZANTES, LECITINA DE SOYA, COLORANTE CURCUMINA, VITAMINA A (RETINOL) Y VITAMINA D.

CONTIENE SOYA. PUEDE CONTENER LECHE.

153	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	PIEZA	McCORMICK

Declaración Nutrimental

Contenido energético por envase: 2 905.1 kcal (11 950.4 kJ); tamaño de la porción: 15 g; porciones por envase: 26; por 100 g; Contenido energético: 744.9 kcal (3 064.2 kJ).

Proteínas	1.3 g
Grasas Totales:	81.3 g
Grasas Saturadas	**13.3 g**
Grasa Poliinsaturada	48.7 g
Grasa Monoinsaturada	19.3 g
Grasas Trans	**716.7 mg**
Colesterol	80 mg
Omega 3	5.2 g
Hidratos de Carbono disponibles	2.0 g
Azúcares	2.0 g
Azúcares añadidos	**1.4 g**
Fibra Dietética	0.0 g
Sodio	**600 mg**
Vitamina E	9% VNR

LOS PORCENTAJES DEL VALOR NUTRIMENTAL DE REFERENCIA (VNR), ESTÁN CALCULADOS POR PORCIÓN Y BASADOS EN LAS RECOMENDACIONES ESTABLECIDAS PARA LA POBLACIÓN MEXICANA DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFVSSA1-2010.
INGREDIENTES: ACEITE VEGETAL (SOYA), YEMA DE HUEVO, AGUA, VINAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA, AZÚCARES AÑADIDOS, AZÚCAR Y JUGO DE LIMÓN (0.3%), SAL YODADA, ESPECIAS, EDTA DISÓDICO. **CONTIENE: HUEVO.**



NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
154	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480	703	0100	01	MAYONESA 725 G	PIEZA	LA COSTEÑA
157	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL







NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
158	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	PIEZA	ALADINO
159	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	22100212	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL







DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

CONTENIDO ENERGÉTICO (425 g) 2 626 kcal (12 365 kJ)
TOTAL DEL ENVASE
Porciones por envase: Aprox. 14

	POR 100 g	POR PORCIÓN DE 30 g
CONTENIDO ENERGÉTICO, kcal kJ	618 (2 568)	185 (770)
PROTEÍNAS (g)	23,4	7
GRASAS TOTALES (LÍPIDOS) (g)	46,5	13,9
GRASAS POLIINSATURADAS (g)	14,1	4,2
GRASAS MONOINSATURADAS (g)	22,2	6,7
GRASAS SATURADAS (g)	**8**	**2,4**
GRASAS TRANS (mg)	**0**	**0**
COLESTEROL (mg)	0	0
HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES (g)	26,6	8,
AZÚCARES (g)	11,4	3,4
AZÚCARES AÑADIDOS (g)	**7,3**	**2,2**
FIBRA DIETÉTICA (g)	7,2	2,2
SODIO (mg)	**408**	**122**



ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
Calle 4, Manzana 5, Lote 6, Col. Ejido del Moral, Alcaldía Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México, México.
Tel. 55 2454 0225 Ext. 2301 / 55 5694 9827 licitaciones@abadi.com.mx www.abadi.com.mx R.F.C. ADI-991022-KX2

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
160	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	22100046	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
161	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML	PIEZA	McCORMICK

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
162	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100291	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
										
163	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	23100003	480	802	0200	00	AJONJOLÍ 500 G	PIEZA	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
164	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	23100089	480	802	0300	00	ANÍS 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO
										
165	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100052	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
166	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100052	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 G	PIEZA	McCORMICK
 **Declaración Nutrimental** Contenido energético por envase: 0 kcal (0 kJ); por 100 g; **Contenido energético: 0 kcal (0 kJ).** Proteínas 0.0 g Grasas Totales: 0.0 g **Grasas Saturadas 0.0 g** **Grasas Trans 0.0 mg** Hidratos de Carbono disponibles 0.0 g Azúcares 0.0 g **Azúcares añadidos 0.0 g** Fibra Dietética 0.0 g **Sodio 0 mg** **INGREDIENTES:** CANELA MOLIDA.										
167	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	23100091	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	PIEZA	EL CRIOLLO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
168	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100101	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	PIEZA	EL CRIOLLO
										
169	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	23100097	480	802	0800	01	ORÉGANO EN HOJA 23 G	PIEZA	McCORMICK

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  **Declaración Nutrimental** **Contenido energético por envase: 0 kcal (0 kJ);** tamaño de la porción: 0 g; porciones por envase: 0; **por 100 g; Contenido energético: 0 kcal (0 kJ).** Proteínas 0 g Grasas Totales: 0 g **Grasas Saturadas 0 g** **Grasas Trans 0 mg** Hidratos de Carbono disponibles 0 g Azúcares 0 g **Azúcares añadidos 0 g** Fibra Dietética 0 g **Sodio 0 mg** **INGREDIENTES:** ORÉGANO. SE UTILIZA LA HOJA, FLOR Y TALLO.										
170	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100232	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
 										
171	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100232	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
172	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100232	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
173	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100232	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			 							
174	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 ML	PIEZA	DELICIA D'GARI
										
175	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	DEIMAN

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
			  						
176	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480	805	0100	00	CILANTRO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
			 							
177	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100343	480	805	0200	00	EPAZOTE	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
178	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	57800058	480	805	0301	00	LAUREL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
 										
179	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	57800059	480	805	0302	00	MEJORANA	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
 										
180	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	23100101	480	805	0303	00	TOMILLO	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
										
181	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100367	480	805	0600	00	PEREJIL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

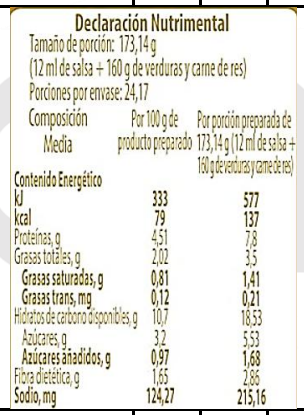
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
182	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800019	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	KILOGRAMO	UNIVERSAL COFFEE
			 							

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
183	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800018	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	PIEZA	NESCAFÉ
										
184	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100164	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
										
185	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100260	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
186	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100261	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
			 							
187	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100261	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
   									
188	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100261	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
	 									
189	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100261	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	PIEZA	LA PASTORA

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
190	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 806 INFUSIONES	22100261	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	KILOGRAMO	SIN MARCA A GRANEL
191	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 454 G	PIEZA	ROYAL

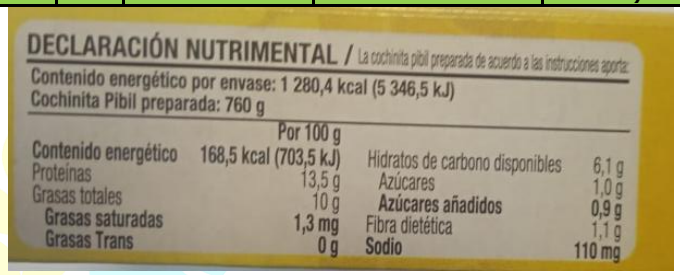
NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
  									
192	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL
  Declaración Nutrimental Tamaño de porción: 173,14 g (12 ml de salsa + 160 g de verduras y carne de res) Porciones por envase: 24,17 Composición Media — Por 100 g de producto preparado — Por porción preparada de 173,14 g (12 ml de salsa + 160 g de verduras y carne de res) Contenido Energético: kJ 333 577; kcal 79 137 Proteínas, g 4,51 7,8 Grasas totales, g 2,02 3,5 Grasas saturadas, g 0,81 1,41 Grasas trans, mg 0,12 0,21 Hidratos de carbono disponibles, g 10,7 18,53 Azúcares, g 3,2 5,53 Azúcares añadidos, g 0,97 1,68 Fibra dietética, g 1,65 2,86 Sodio, mg 124,27 215,16									
193	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	23800103	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	KILOGRAMO	SAL SOL

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
										
194	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100389	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	PIEZA	LA COSTEÑA
										
195	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 G	PIEZA	EL CRIOLLO

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			







196	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 809 SAZONADORES	23800047	480	809	0200	00	CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	KILOGRAMO	INTALMESA





NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
197	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100364	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	PIEZA	McCORMICK





Declaración Nutrimental

Contenido energético por envase: 361.2 kcal (1 513.6 kJ); tamaño de la porción: 5 g; porciones por envase: 86; por 100 g; **Contenido energético: 84.0 kcal (352.0 kJ).**

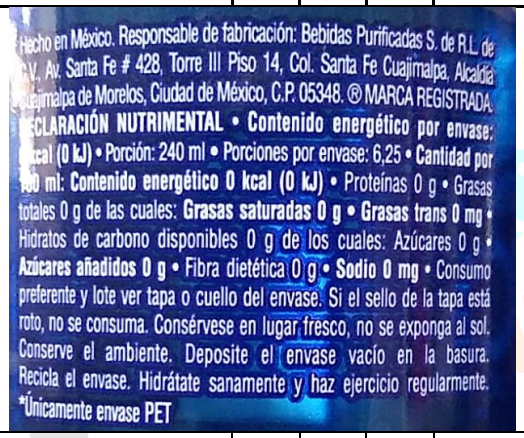
Proteínas	4.0 g
Grasas Totales:	4.0 g
Grasas Saturadas	**0.0 g**
Grasas Trans	**0 mg**
Hidratos de Carbono disponibles	8.0 g
Azúcares	2.0 g
Azúcares añadidos	**1.1 g**
Fibra Dietética	4.0 g
Sodio	**1 600 mg**

INGREDIENTES: AGUA, VANAGRE DE ALCOHOL DE CAÑA, SEMILLAS DE MOSTAZA, SAL YODADA, AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR) Y CÚRCUMA.

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
198	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100381	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) 970 G	PIEZA	CLEMENTE JACQUES



DECLARACIÓN NUTRIMENTAL: CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE: 1 037 kcal (4 406 kJ); POR 100 g: CONTENIDO ENERGÉTICO: 108 kcal (459 kJ); PROTEÍNAS 2 g; GRASAS TOTALES 0 g, **GRASAS SATURADAS 0 g, GRASAS TRANS 0 g;** HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 25 g, AZÚCARES 24 g, **AZÚCARES AÑADIDOS 19 g;** FIBRA DIETÉTICA 2 g; **SODIO 1 300 mg.**

NÚMERO	GRUPO	SUBGRUPO	CLAVE CUCOP	CLAVE DEL CATÁLOGO DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES				NOMBRE GENÉRICO	UNIDAD DE MEDIDA (PZA. KG, LT. ETC.)	MARCA OFERTADA
				GPO	GEN	ESP	DIF			
199	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480	909	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	PIEZA	E PURA
				 						
200	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480	901	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	PIEZA	E PURA
				 						

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

TÉRMINOS Y CONDICIONES
2.5.6. RELACIÓN DE CHOFERES

Ciudad de México a, 31 de diciembre de 2024.

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos
Jefatura Delegacional de Servicios Administrativos
Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento
Presente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo, en mi carácter de representante legal de la empresa **Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.**, manifiesto que presentamos la **relación del personal,** apto para prestar el servicio.

No.	Nombre	Cargo
1	[redacted]	
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		

SE ELIMINA NOMBRE, CARGO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA
REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

No.	Nombre	Cargo
33	[redacted]	
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		

Atentamente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo
Representante legal de la empresa
Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.

SE ELIMINA NOMBRE Y CARGO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA
REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

TÉRMINOS Y CONDICIONES
VEHÍCULOS SOLICITADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Ciudad de México a, 31 de diciembre de 2024.

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos
Jefatura Delegacional de Servicios Administrativos
Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento
Presente

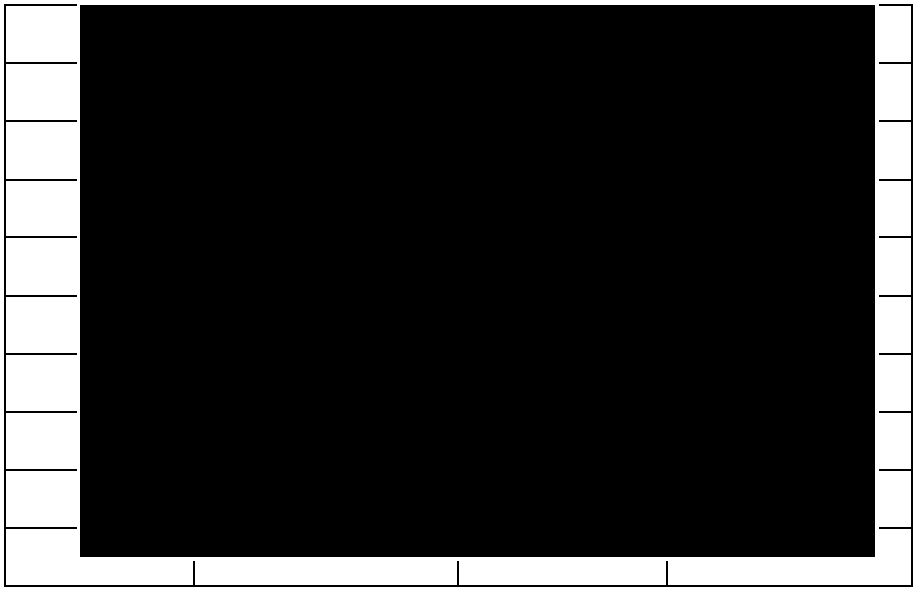
Álvaro Santiago Cabrera Pichardo, en mi carácter de representante legal de la empresa **Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.**, manifiesto que contamos con vehículos, apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, lo cual acreditamos presentado facturas y tarjetas de circulación del parque vehicular propio y contratos de servicio de transporte de alimentos con vigencia al 31 de diciembre de 2025.

Vehículos solicitados

NÚMERO DE VEHÍCULOS	MARCA	PLACA	TIPO
[redacted]			

SE ELIMINA NUMERO DE VEHICULOS, MARCA, PLACA, TIPO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA
REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."



A continuación, presentamos relación y fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observa con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

Atentamente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo
Representante legal de la empresa
Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.

SE ELIMINA NUMERO DE VEHICULOS, MARCA, PLACA, TIPO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

TÉRMINOS Y CONDICIONES
VEHÍCULOS ADICIONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Ciudad de México a, 31 de diciembre de 2024.

Instituto Mexicano del Seguro Social
Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Morelos
Jefatura Delegacional de Servicios Administrativos
Coordinación Delegacional de Abastecimiento y Equipamiento
Presente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo, en mi carácter de representante legal de la empresa **Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.**, manifiesto que contamos con vehículos adicionales, apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, lo cual acreditamos presentado facturas y tarjetas de circulación del parque vehicular propio y contratos de servicio de transporte de alimentos con vigencia al 31 de diciembre de 2025.

Vehículos adicionales

NÚMERO DE VEHÍCULOS	MARCA	PLACA	TIPO
	[redacted]		

SE ELIMINA NUMERO DE VEHICULOS, MARCA, PLACA, TIPO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. S18/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 480 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROTES, PAN Y TORTILLA
REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

	[redacted]

A continuación, presentamos relación y fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observa con claridad el estado del vehículo, las placas y en su caso el equipo de refrigeración.

Atentamente

Álvaro Santiago Cabrera Pichardo
Representante legal de la empresa
Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.

SE ELIMINA NUMERO DE VEHICULOS, MARCA, PLACA, TIPO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN III Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Cuernavaca Mor a 19 de Diciembre 2024

Gpo. 480 VIVERES, Grupos: Carnes, derivados lácteos, leche, embutidos, frutas y verduras, abarrotes, leche, pan y tortilla, 2025.

Área Requirente: Coordinación de Prevención y Atención a la Salud

Área Técnica: Coordinación de Nutrición y Dietética

Los presentes términos y condiciones cuentan con la totalidad de elementos de acuerdo con el numeral 4.24.4 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social (POBALINES) de acuerdo con los siguientes incisos:

a. Vigencia de la contratación y ejercicio presupuestal

UMH	PARTIDA	GRUPO	VIGENCIA
HGR/MF 1	1	CARNES	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	2	DER LACTEOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	3	EMBUTIDOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	4	LECHE	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	5	FRUTAS Y VERDURAS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	6	ABARROTES	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	7	PAN Y TORTILLA	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
HGZ/MF 5	8	CARNES	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	9	DER LACTEOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	10	LECHE	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	11	EMBUTIDOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	12	FRUTAS Y VERDURAS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	13	ABARROTES	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	14	PAN Y TORTILLA	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
HGZ/MF 7	15	CARNE	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	16	DER LACTEOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	17	LECHE	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	18	EMBUTIDOS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	19	FRUTAS Y VERDURAS	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	20	ABARROTES	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025
	21	PAN Y TORTILLA	Vigencia 1 enero al 28 febrero 2025

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

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido en el Anexo T2 (DOS) el cual forma parte de la presente convocatoria en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA). Anexo T4(CUATRO)



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias conforme a los horarios establecidos en el Anexo T2 (DOS) el cual forma parte de las bases contenidas en la presente convocatoria 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 (Escrito de Origen de Bienes) 10 días naturales, en un formato similar al contenido en el Anexo T4(CUATRO) el cual forma parte de la presente convocatoria, dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como la autorización de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.

Para el caso de solicitudes extraordinarias nd-15 o cancelaciones de alimentos al proveedor nd-35 (2660-009-166) estas deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas hasta 48 horas de anticipación, a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad, la nutricionista entregara el formato correspondiente (nd-15) impreso con las firmas respectivas y la autorización de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, así como recabara firma de recibido en el formato "control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedores" 2660-009-160 conforme al anexo T8 (ocho) de las presentes bases.

Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregarán al proveedor la Orden de Compra, en original impreso y debidamente requisitado (Pla.C.A. Web). y/o solicitud extraordinaria de alimentos a proveedores ND-15 Anexo T4 (CUATRO).

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 Departamento de Nutrición y Dietética, cocinero técnico 1, cocinero técnico 2, auxiliar de almacén y nutricionista asignado al almacén de víveres, de la Unidad Médica Hospitalaria en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al Anexo T6 (SEIS) el cual forma parte de la presente convocatoria.

El licitante adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas a partir del inicio de la vigencia del contrato, una relación del personal que tendrá acceso a las instalaciones del Instituto, que contenga nombre completo y cargo, conjuntamente con la copia simple de los gafetes que los identifica.

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.

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). Anexo T9 (nueve)

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

PERIODO MAXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS

Conforme a la NOM-051-SCFI1-2010. La Fecha límite en que se considera que un producto preenvasado, 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

Es importante verificar el periodo máximo de caducidad de los alimentos a entregar; debe ser d acuerdo a la siguiente tabla:

Subgrupo	Periodo máximo de caducidad
Derivados lácteos	15 días.
Pan de caja	8 días.
Tortilla industrializada	8 días.
Nieves y helados	1 mes.
Colaciones	24 hrs.
Abarrotes (cereales, leguminosas, azúcares, condimentos)	3 meses de acuerdo a las fechas de caducidad indicadas por el fabricante.
Leche fluida ultrapasteurizada	3 meses conforme a la fecha del empaque.
Jugos y concentrados	3 meses de acuerdo a los empaques de tetra pack o de acuerdo a la indicación del fabricante.
Carne en general y huevo	En carnes frescas evaluar las características fisicoquímicas para duración de 72hrs. Huevo, 1 semana.
Productos de salchichonería	1 semana.
Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas para una duración de 48 a 72 hrs.

CONDICIONES PARA EL CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

El Instituto a través de la Unidad afectada, podrá solicitar el canje de cualquiera de los productos al proveedor, 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 (se incluyen todos los grupos). 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. Anexo T9 (NUEVE)

En caso de omisiones o rechazos por mala calidad, la reposición deberá ser el mismo día de la entrega antes de las 14:00 hrs. En caso de que el nutricionista acepte el canje posterior, el límite máximo será un día después de la fecha de recepción, dentro del horario de entrega estipulado en el anexo T2 (dos), en caso de no requerir se elaborara la cancelación de alimentos ND-35 anexo T10 (diez), especificando el motivo por el cual no se requiere y se aplica la penalización correspondiente por omisión.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

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

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)

El Instituto, por conducto de los responsables de cada una de las Unidades participantes, podrá solicitar al proveedor, el canje o devolución de los bienes que presenten defectos a simple vista, especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o sus anexos o vicios ocultos, debiendo notificar al proveedor en la siguiente entrega al momento en que se haya percatado del vicio o defecto.

RECHAZO DE BIENES

El Instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando no cumpla con las "Características fisicoquímicas de los alimentos para su recepción o selección" anexo T5 (cinco)

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

Los alimentos no recibidos y devueltos por rechazo, deberán ser entregados según sea el caso, durante el transcurso del día de entrega, de acuerdo al horario que establezca la unidad médica hospitalaria, indicando en la correspondiente orden de remisión que los artículos corresponden a un rechazo.

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

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

RESPONSABLES DE ENTREGA-RECEPCIÓN

Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética
Nutricionista Dietista asignada al almacén de víveres
Auxiliar de Almacén del almacén de víveres

TÉRMINOS Y CONDICIONES

CONDICIONES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES:

Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, 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. Anexo T5 (CINCO)

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

Cuando la orden de compra sea transmitida vía correo electrónico o cualquier otro medio convenido por los licitantes adjudicados, este se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía 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 la partida Frutas y vegetales, el licitante adjudicado deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico , recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del artículo 1 de la Ley General de Equilibrio y Protección al Ambiente, conforme a las características de la clave/partida 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 lo que se refiere a productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados).

2024 Felipe Carrillo PUERTO

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características fisicoquímicas de los alimentos para su entrega establecidas en el Anexo 5 (cinco) y revisar que se entreguen conforme con la marca (s) ofertada (s), presentación y criterios de calidad que se indican en el Cuadro Básico de Alimentos, consultar la página del Instituto en Internet. Además, se verificar la cantidad, empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

El personal responsable de la entrega de los bienes en las Unidades hospitalarias deberá contar con portar gafete de la empresa y uniforme que lo identifica como miembro de la empresa. Esta última deberá proporcionar una lista con los nombres de las personas que harán la entrega, comunicar cualquier cambio que se haga.

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

Nutricionista recibirá del proveedor los insumos conforme a la Orden de Compra, ND -15, cancelación de alimentos ND-35 los confronta con la Nota de Remisión. Nutricionista requisita en nota de remisión: nombre, firma, sello presupuestal, fecha y hora de recepción de los productos. Original de Nota de Remisión Nutricionista devuelve a proveedor. Copia de Nota de Remisión archiva la Nutricionista para control interno.

El proveedor deberá entregar en la Jefatura de Finanzas de la Unidad Médica las Facturas, con la original de Nota de Remisión, original de la orden de compra y/o ND 15, ND-35, anexo T4 (cuatro) y anexo T10 (diez) en factura semanal de acuerdo al calendario PlaCA para la autorización por la URG y validada a lo establecido en la "Normatividad de pago de las cuentas contables".

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, así como el aseguramiento de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

c. Criterio de evaluación de proposiciones conforme a lo dispuesto por los artículos 51, 52 y 53 del RLAASSP.

En su caso, la ponderación del criterio de evaluación de puntos y porcentajes con la que se evaluarán las propuestas, cumpliendo con lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 14 de la LAASSP.

En su caso, la metodología para la evaluación bajo el criterio de costo beneficio.

PROPUESTA DE EVALUACIÓN DE PUNTOS Y PORCENTAJES

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 y sus anexos.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por partida/clave/grupo

- Se evaluará al o (los) licitante(s) que cuente con la infraestructura para la entrega y distribución de los bienes de cada uno de lo(s) grupo (s) ofertado (s) conforme al apartado de evaluación de capacidad de licitante cual forma parte 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 LAASSP, 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.

El rubro relativo al precio evaluación económica tendrá un valor porcentual del cincuenta por ciento, de manera que el licitante que ofrezca el precio menor, obtendrá 50 puntos de un total de 100 puntos posibles. El Licitante que ofrezca el segundo menor precio obtendrá 40 puntos y de forma subsecuente, 30, 20 y los restantes 15 puntos.

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 y Porcentaje, 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, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de septiembre de 2010.

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

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:

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Ponderación:

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
1. **Características técnicas** Nota: La no entrega de los documentos señalados o no cumpla con los requisitos solicitados en cualesquiera de los sub-rubros, será equivalente a cero puntos.	**18**	Características de los bienes: 1.1. A licitante que cumplan los requisitos de calidad señalados en el Anexo No. T3, puntos 3, 4, 5 y 6 Criterios para evaluar las NOM **Se otorgara 11 puntos**. 1.2 Licitante que cumplan con los requisitos establecidos en el Anexo No.T3 puntos 1 y 2 por partida puntos 7, 8 y 9; Licencias autorizaciones y permisos; **Se le otorgara 3 puntos**. 1.3 Licitante que presente catálogo fotográfico correspondiente a la totalidad de productos que conformen la partida, **se le otorgaran 2.0 puntos.** 1.4 El licitante que presente escrito en el que Manifieste bajo protesta de decir verdad, que es de nacionalidad mexicana y que los bienes que oferta y entregará, serán producidos en México y contarán con el porcentaje de cuando menos del 65% de grado de contenido nacional y deberá manifestar por escrito que 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; **se le otorgarán 1 puntos.** 1.5 Al licitante que presente carta membretada con firma del representante legal del fabricante y/o productor que respalde su propuesta presentada y que lo autorice a ofertar sus productos en la presente licitación, correspondiente al 100% de los bienes ofertados por grupo; **Se le otorgaran 1 punto.**
2 CAPACIDAD DEL LICITANTE 2.1 Recursos Humanos 2.2 Personal con discapacidad 2.3 Equidad de género 2.4 Recurso económico 2.5 Vehículos con los que cuenta para otorgar el servicio 2.6 MYPIME 2.7 Fumigaciones 2.8 Cisternas	**17**	2.1 **Recursos Humanos aptos para prestar el servicio.-** Relación del total del personal que prestará servicios, registros ante el IMSS; **Se otorgará 2 puntos** **2.2** 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

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
		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. **Se le otorgaran .5 puntos.** **2.3** 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 acredita en la presente licitación. **Se le otorgaran .5 puntos.** **2.4 Recurso económico del licitante** 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 % por ciento o más del 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: **2.4.1** Presenta Declaración Fiscal Anual 2023 y la última Declaración Fiscal provisional del impuesto sobre la renta (I.S.R.) con las que demuestra ingresos del 10% al 19% del monto total de su propuesta económica. **Se le otorgará 2 punto.** **2.5 Vehículos con los cuales se otorgará el servicio.** 2.5.1 La propiedad de los vehículos será acreditada con original o copia certificada y copia simple para su cotejo de las

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
		facturas; copias las tarjetas de circulación de los vehículos a nombre del licitante, modelo no anterior a 2020, anexando fotografías de los costados, frente, parte posterior, las cuales deberán mostrar claramente los colores, logotipos o emblemas y el número de placa correspondiente. **Se le otorgaran 1 punto.** 2.5.2 Los vehículos deberán de contar con logotipo de licitante participante, deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimento o presentar contrato de arrendamiento de transporte en copia simple para su cotejo, anexando relación de vehículos no anterior al modelo 2020. Además, deberá presentar evidencia del monitoreo ambiental. **Se le otorgaran 2 punto.** 2.5.3 En el caso de que el vehículo cuente con cámara de refrigeración también, cumpliendo con todos y cada uno de los requisitos solicitados. **Se le otorgaran 1 punto.** Los vehículos con los que se prestará el servicio en los lugares de destino que atenderá, se evaluará de la forma siguiente: en el documento alcance de las bases de licitación se solicita un vehículo por zona por grupo de suministro de acuerdo al sistema PlaCA versión 2.0 2.5.4 Para aquellos licitantes que acrediten el número de vehículos solicitados se les otorgará: **Se le otorgaran 2 puntos.** 2.5.5 Aquellos licitantes que presenten copia de la factura respectiva o contrato de arrendamiento de transporte con relación de vehículos adicionales a los mínimos requeridos por la convocante **Se le otorgaran 1 punto.** 2.5.6 Con la finalidad de garantizar que el ingreso del personal sea el autorizado por la empresa deberá Incluir relación de choferes y licencias. **Se le otorgaran 1 punto.** 2.6 El licitante que desee obtener el puntaje establecido en el presente sub rubro, 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,

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
		Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para ello deberá presentar lo siguiente: 2.6.1 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, asimismo deberá indicar el tipo de bien producido y sus características. **Se le otorgaran 1 punto.** 2.6.2 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. **Se le otorgaran 1 punto.** 2.6.3 Asimismo, deberá presentar su estratificación como MIPYME de conformidad con la constancia vigente, se le otorgará, **Se le otorgaran 1 punto.** 2.7 De acuerdo con Inspección sanitaria los licitantes que presenten contrato en original o copia certificada y copia simple para su cotejo, celebrado con alguna compañía, para el servicio de fumigación, con programa de fumigación calendarizado mensualmente para el año 2021, mediante el cual el licitante controla la fauna nociva en sus instalaciones y parque vehicular, así como facturas anteriores a la fecha de presentación de propuestas de esta licitación; **Se le otorgaran 1 punto.** 2.8 El licitante que presente en original o copia certificada y copia simple el programa de higienizado de cisternas realizado durante el año 2021, **Se le otorgaran 1 punto.**
3. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE *Nota: **La no entrega de los documentos señalados o no cumpla con los requisitos***	**6**	a. NUMERO DE CONTRATOS: Se otorgará el mayor número de puntos al licitante que presente en original o copia certificada y copia simple para cotejo el mayor número de contratos, considerando un máximo de 7 contratos, debidamente suscritos a partir del 2014 y hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, con los cuales se demuestre su especialidad en la 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 vigencia de 12 meses y acrediten al

2024 Felipe Carrillo PUERTO

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
solicitados en cualesquiera de los subrubros, será equivalente a cero puntos.		menos el 80% 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 respectivos anexos y a nombre del licitante. Puntos máximos a obtener 4.0 En donde: ✓ 1 contrato = 0.7 puntos ✓ 2 contratos = 1.4 puntos ✓ 3 contratos = 2.1 puntos ✓ 4 contratos = 2.8 puntos ✓ 5 contratos = 3.0 puntos ✓ 6 contratos = 3.5 puntos ✓ 7 contratos = 4.0 puntos b. EXPERIENCIA DEL LICITANTE 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 en el Sector Privado. De conformidad con el párrafo anterior, los licitantes deberán acreditar que cuentan con experiencia, de hasta 7 años (365 días de vigencia por año), previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando contratos concluidos en original o copia certificada y copia simple para cotejo, firmados por todas las partes involucradas, con sus respectivos anexos y a nombre del licitante. Puntos máximos a obtener 2.0 Los puntos se otorgaran conforme a lo siguiente: ✓ De 1 a 2 años = 0.33 puntos ✓ 3 años = 0.66 puntos ✓ 4 años = 0.99 puntos ✓ 5 años = 1.33 puntos ✓ 6 años = 1.66 puntos ✓ 7 años = 2 puntos

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
4. CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ***Nota: La no entrega de los documentos señalados o no cumpla con los requisitos solicitados en cualesquiera de los subrubros, será equivalente a cero puntos.***	**9**	El licitante entregará documentación soporte que acredite el cumplimiento de las obligaciones contractuales en tiempo y forma de los contratos celebrados con las Dependencias o Entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o en su caso con el Sector Privado, mediante la presentación en original o copia certificada y copia simple para cotejo, de las cartas de aceptación satisfactoria del servicio y 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 número de contratos y experiencia. En donde: 4.1 Cartas de clientes de satisfacción. Se otorgará un máximo de 5 puntos: ✓ 1 carta = 0.44 puntos ✓ 2 cartas = 0.88 puntos ✓ 3 cartas = 1.33 puntos ✓ 4 cartas = 1.77 puntos ✓ 5 cartas = 2.22 puntos ✓ 6 cartas = 2.66 puntos ✓ 7 cartas = 3.11 puntos ✓ 8 cartas = 3.55 puntos ✓ 9 cartas = 4.0 puntos 4.2 Asimismo, constancia(s) con la(s) cual(es) el licitante compruebe que la (s) Fianza (s) de Cumplimiento de Contrato, fue cancelada por parte de la Afianzadora. Se otorgará un máximo de 4 puntos: ✓ 1 constancia de liberación o cancelación de fianza = 0.44 puntos ✓ 2 constancia de liberación o cancelación de fianza = 0.88 puntos ✓ 3 constancia de liberación o cancelación de fianza = 1.33 puntos ✓ 4 constancia de liberación o cancelación de fianza = 1.77 puntos ✓ 5 constancia de liberación o cancelación de fianza = 2.22 puntos ✓ 6 constancia de liberación o cancelación de fianza = 2.66 puntos ✓ 7 constancia de liberación o cancelación de fianza = 3.11 puntos

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Rubro	Total de Puntos a otorgar por rubro	Sub rubro a evaluar
		✓ 8 constancia de liberación o cancelación de fianza = 3.55 puntos ✓ 9 constancia de liberación o cancelación de fianza = 4.0 puntos
Total	**50**	

Posterior a la calificación de puntos y 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% del total de los rubros.

- Una vez efectuado este procedimiento, se procederá a evaluar las ofertas económicas presentadas por los licitantes que hayan obtenido como mínimo el 37.5% del total de los rubros de la propuesta técnica.

- El Instituto adjudicará el Contrato al Licitante que reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones, así como aquella que tenga la mejor evaluación combinada en términos de los criterios de puntos señalados en el presente numeral.

- Se elaborará un cuadro comparativo con los puntos obtenidos por los licitantes participantes, 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, segundo y tercer párrafo de la LAASSP.

Una vez determinada la propuesta solvente con mayores puntos y porcentajes, y existan uno o más licitantes, cuyas proposiciones tengan un diferencial de precio, dentro del rango total del *5%,* respecto de la propuesta clasificada en primer lugar; se adjudicará el segundo lugar, a la propuesta más baja dentro del rango señalado, en caso de existir empate, se procederá en términos del párrafo anterior.

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

Anexo número T3 (T TRES), cuadro de normas vigentes y criterios para la recepción

TÉRMINOS Y CONDICIONES

e. Documentación técnica necesaria como pueden ser: folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar sus especificaciones.

No aplica

f. Visitas a las instalaciones institucionales, donde se suministrarán o colocarán los bienes o donde se prestarán los servicios, en su caso.

No aplica

g. Si se requiere efectuar visitas a las instalaciones de los licitantes. Se deberá precisar puntualmente, el objeto y el resultado que se espera obtener de la misma, a efecto de que se plasme en la convocatoria.

No aplica

h. Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto en el lineamiento 5.5.8 de las presentes POBALINES.

De conformidad con lo establecido en el **Artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Públic**o, así como en el numeral 5.5.8.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Instituto Mexicano del Seguro, el Instituto aplicará una **pena convencional**, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVEL DE SERVICIO	PENALIZACIÓN	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO Y NOTIFICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES
Cuando el proveedor no inicie con la prestación del servicio solicitado por causas imputables al mismo.	Por cada día natural de atraso a partir de que se exceda el plazo de los 5 (cinco) días naturales contados a partir de la emisión del fallo	1% diario sobre el valor de los productos solicitados y no entregados, sin incluir el IVA	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando el proveedor no proporcione la remisión	Por cada día natural de atraso a partir de su requerimiento	1% diario sobre el valor de la remisión	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato

- 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 vspa.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Dónde:
%d=porcentaje determinado en la convocatoria, invitación, cotización, contrato o pedido por cada día de atraso en el inicio de la prestación del servicio.
Pca = pena convencional aplicable.
nda = número de días de atraso.
vspa = valor de los servicios prestados con atraso, sin IVA.

- Las penas convencionales y deductivas deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad, toda vez que si una parte de la obligación fue cumplida, la pena no puede ser aplicada a la totalidad del monto contratado.

Una vez alcanzado el límite señalado para la(s) pena(s) convencional(es), se procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato, siendo proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

Deductivas.

Las deducciones se aplicarán de acuerdo a lo previsto en los artículos 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento, por cualquier incumplimiento parcial o deficiente en que incurra el licitante adjudicado, respecto a los conceptos que integran el servicio, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes	Después de las 9:00 horas el equivalente al 0.2% por cada 30 min	Por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 1%	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando por omisión no entregue productos solicitados o por canje	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla la	Diario y hasta la	1% diario	1% diario sobre	hasta por 10	Auxiliar del	Auxiliar del

TÉRMINOS Y CONDICIONES

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
calidad de los productos solicitados	reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento		el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	administrador del contrato	administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla con las condiciones de presentación	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando no cumpla con las marcas licitadas	Diario y hasta la reposición de los productos. y/o cancelación del requerimiento	1% diario	1% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 días sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA)	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Cuando el personal encargado de la entrega de alimentos (proveedor) se presente sin el uniforme, cubrepelo, cubrebocas y gafete.	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 % del monto total de los bienes contratados	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
El vehículo donde se transportan los alimentos tenga las características establecidas, de acuerdo al tipo de alimento que transporta como lo indica el contrato de víveres vigente.	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	hasta por 10 % del monto total de los bienes contratados	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato Administrador del contrato
Los contenedores, cajas de estiba de plástico y envases	Diario	0.2% diario	0.2% diario sobre el valor total de lo	hasta por 10 % del monto total de los bienes	Auxiliar del administrador del contrato	Auxiliar del administrador del contrato

TÉRMINOS Y CONDICIONES

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
especiales donde se entregan los alimentos sean los adecuados y estén en óptimas condiciones de limpieza.			incumplido sin incluir el IVA	contratados		Administrador del contrato

El administrador del contrato, se auxiliará de los Administradores Auxiliares del Contrato para determinar, calcular, dar seguimiento y notificar las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos a **"EL PROVEEDOR".** El administrador del contrato notificará Coordinación de Abastecimientos, para su captura y validación en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación del incumplimiento

"EL INSTITUTO" descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deba cubrir **"EL PROVEEDOR".** Por lo tanto **"EL PROVEEDOR"** autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a este deba cubrirle a **"EL INSTITUTO"** durante el periodo en que incurra y/o se mantenga en incumplimiento con motivo del suministro de los servicios.

Para autorizar el pago de los servicios, previamente **"EL PROVEEDOR"** tiene que haber cubierto las penas convencionales aplicadas conforme a lo dispuesto en el contrato. El administrador será el responsable de verificar que se cumpla esta Obligación, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación del incumplimiento.

En cualquier caso, dicha deducción no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato del 10% del monto total de los bienes contratados, cuando se hubiere exceptuado de la presentación de la garantía.

Con fundamento en lo previsto en el artículo 97 primer párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, dichas deducciones deberán calcularse hasta la fecha en que materialmente se cumpla la obligación y sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.

El límite de incumplimiento a partir del cual se podrá rescindir el contrato en los términos del artículo 54 de la LAASSP es el equivalente al monto de la garantía cuando el proveedor sea sujeto a la aplicación de penas convencionales no resultará procedente la deductiva por incumplimiento de igual manera de aplicar la deductiva no procederán las penas convencionales.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

No omito señalar que las Deductivas antes invocadas, únicamente son enunciativas más, no limitativas por lo que, de existir algún otro incumplimiento señalado en las cláusulas del contrato, se podrán considerar siempre y cuando se aplique el porcentaje y cálculo indicado en la normatividad de la materia.

El administrador del contrato, se auxiliará de los Administradores Auxiliares del Contrato para determinar, calcular, dar seguimiento y notificar las penas deductivas, según sea el caso, previstas en los contratos a "EL PROVEEDOR". El administrador del contrato notificará Coordinación de Abastecimientos, para su captura y validación en el sistema PREI Millenium, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la notificación del incumplimiento. El Departamento de Nutrición enunciará en la remisión la causa de la penalización.

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

El proveedor se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar al Instituto y/o a terceros, en la entrega y distribución de los bienes en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.).

Proveedor deberá realizar canje de productos con defectos a simple vista o de fabricación o en su caso vicios ocultos. La reposición de producto deberá realizarse máximo 24 hrs posteriores a la notificación, en base al anexo T9 (nueve).

j. Las garantías de anticipos y cumplimiento, deberán de apegarse al numeral 4.30.1, penúltimo párrafo de estas POBALINES, así como la calidad de servicios y de operación y funcionamiento, que en su caso apliquen, las cuales deben indicar, según sea el caso:

- Garantía por anticipo: No (x), Si ( ).
- Garantía de cumplimiento: No ( ), Si (x): % sobre el monto del contrato: Forma de acreditarla: 10%, Plazo de entrega :Un dìa posterior del fallo, Divisible o indivisible: indivisible, Prorrata: NO. Periodo de garantía: Durante la vigencia del contrato.
- Garantía por defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento. Si (x), No ( ) monto a solicitar: 10 % Forma de acreditarla.
- Seguro de Responsabilidad Civil: para cubrir los daños y perjuicios que puedan suceder con motivo del cumplimiento de sus obligaciones contractuales. Si ( ) no (x) monto a solicitar : % _____. Vigencia:, Forma de acreditarla: ____. Periodo de garantía: _____-.
  Las garantías permanecerán en el Instituto, hasta que proceda su cancelación o hasta hacerlas efectivas por incumplimiento del proveedor.
- Plazo para notificar al proveedor por defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento
  En un plazo que no excederá de 7 (siete) días naturales, contados a partir de la fecha de su notificación

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- La existencia de consumibles y refacciones.
  No aplica
- Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.
  No aplica
  La existencia de consumibles y refacciones.
  - No aplica

  Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.
  •no aplica
  Caducidad de los bienes.
  •no aplica
  Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.
  •no aplica
  Periodo de garantía.
  •no aplica
  Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.
  - No aplica

  Garantía de mano de obra y/o partes.
  - No aplica

  Mantenimientos correctivos y/o preventivos.
  - No aplica

  En su caso, si se requiere capacitación, solicitar programa para la misma.
  - No aplica

  Cabe señalar que la información generada en la operación de éstos, será propiedad del Instituto y sólo podrá ser utilizada por persona física o moral diferente al IMSS, con el consentimiento por escrito y expreso del Instituto, en los términos establecidos por la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública de igual es obligación del proveedor de entregar en forma oportuna la información requerida por el Instituto, utilizando los formatos institucionales autorizados.

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

Con apego al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos"

- Plazo para el pago: **8 días para grupo perecedero y 20 días para grupo no perecederos**
- Tipo de moneda: **Pesos mexicanos**
- Método de pago: pago electrónico
- Documentos anexos a la factura:
- Para el trámite de facturación y pago al PROVEEDOR, deberá presentar la documentación que se enlista; solicitando su apego a lo ahí mencionado, con el fin de resolver dudas sobre el procedimiento de pago se podrá dirigir al responsable del área contable de cada unidad.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Así mismo se solicita al licitante el cumplimiento estricto en la fechas de facturación,evitando el diferimiento de la entrega de los documentos soportes.

- Contrato y Copia de la Fianza (únicamente en la primera facturación).
- Factura o recibo según sea el caso, expedido a nombre del Instituto Mexicano del Seguro Social, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45,., con requisitos fiscales (artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación), misma que reúna los requisitos fiscales respectivos, en la que se indique los bienes suministrados, número de proveedor, número de contrato, número de fianza y denominación social de la afianzadora, cuenta contable, unidad de Información y centro de costos, así como Original de la Nota de Remisión, orden de compra, nd-15, nd-35 y Acta Entrega-Recepción, formato anexo

DATOS DE FACTURACION

- RFC: IMS421231I45
- Razón social: Instituto Mexicano del Seguro Social
- Domicilio fiscal: Avenida Paseo de la Reforma No. 476, Colonia Juarez, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06600, Ciudad de México
- Régimen fiscal: Personas morales con fines no lucrativos (claves 603)
- Uso de CFDI: Clave S01 "sin efectos fiscales", con excepción de las operaciones relativas a las Tiendas IMSS-SNTSS, para los cuales, podrán ser consideradas según correspondan, las claves siguientes:

  G01 "Adquisición de mercancías"
  G02 "Devoluciones, descuentos o bonificaciones"
  G03 "Gastos en general" cuando se trate del arrendamiento de inmuebles

- Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, vigente y positiva, así como SAT e INFONAVIT.

Firmas de autorización de la factura:

- Administrador del contrato
- Auxiliar Administrador de Contrato
- Jefe Depto. de Nutrición

Se facturará de forma semanal de acuerdo al calendario PLACA.

En caso de cambios en la norma para trámite de pago de la Jefatura de Finanzas se le notificara por escrito al proveedor sin que sea necesaria la suscripción de convenio modificatorio.

Misma que deberá ser entregada en Contabilidad y Trámite de Erogaciones Delegacional, ubicado en Blvd. Benito Juárez No. 18 Col. Centro C.P. 62000, Cuernavaca, Morelos en horario de 9:00 a 13:00 hrs. de lunes a viernes, para la validación de dichos comprobantes el Proveedor deberá cargar en



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML, la validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

- Si se realizará en una sola exhibición o pagos progresivos conforme a las entregas programadas en el contrato respectivo: Pagos progresivos

l. Establecer los mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes o de los servicios contratados y efectivamente entregados o prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada diariamente por el Nutricionista encargado del almacén de víveres o el Jefe de servicio del Depto. de Nutrición, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes, conforme al ANEXO No. T6 (SEIS) (Nd-30" Reporte de incidencias en el suministro de víveres), El "Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30", clave 2660-009-162 es necesario para la aplicación de sanciones al proveedor por incumplimiento al contrato de víveres vigente.

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

No aplica

n. Aviso de privacidad, así como la precisión de las medidas de seguridad para el manejo de la información para bienes o servicios de tecnologías de la información y comunicaciones, alineado a la política general de Seguridad de la información en materia de TIC, cuando se considere aplicable.
No aplica

o. Seguro de Responsabilidad Civil en el caso de adquisición o arrendamiento de bienes o prestación de servicios que así lo ameriten a juicio del Área Requirente y/o Técnica, misma que, bajo su responsabilidad, indicará el monto o porcentaje por el cual deberá constituirse la póliza respectiva, sin que esta pueda ser inferior al 5% (cinco por ciento) del importe total del contrato o, en su caso, del importe máximo del contrato. En estos casos, cuando el proveedor llegase a contar con una póliza de responsabilidad civil global, podrá entregar al Área Contratante el endoso que garantice el contrato o



TÉRMINOS Y CONDICIONES

convenio que se celebre, mismo que deberá corresponder al monto o porcentaje que se hubiera establecido, sin que sea necesario exigirle la presentación, exhibición o entrega de la póliza original.

No aplica

p. Tratándose de reuniones, conferencias, seminarios, cursos, capacitaciones, asambleas, justas deportivas y, en general, cualquier tipo de evento o acto en el que personas servidoras públicas participen fuera de las instalaciones del IMSS, se deberá contar con los dictámenes de protección civil emitidos por las autoridades competentes en la materia.

No aplica

Atentamente

M.E. Raul Aguilar Lara

COORDINADOR DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
POR Of. Nº 189001200100/2024/156 , APARTIR DEL 16 DICIEMBRE 2024

Revisó: C.P. Milton Arnulfo Cañedo López. - Coordinador Auxiliar Operativo Administrativo

Elaboró: Lic. Nut. Roberta Castillo Venegas .Coordinación de Nutrición y Dietética.

Fecha de elaboración: 16 de Diciembre del 2024

Los alcances a la requisición deberán estar firmados en la última hoja y rubricados en todas, por los servidores públicos responsable de su elaboración y autorización de acuerdo al numeral 4.24.1 de las POBALINES



TÉRMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ACTA ENTREGA DEL SERVICIO

N.º DE CONTRATO
PERIODO DE RECEPCION

PROVEEDOR:	**UNIDAD DONDE SE PRESTA EL SERVICO**

DESCRIPCIÓN
EN RELACION AL CONTRATO ..... DEL SERVICIO VIVERES, GPO. 480 VIVERES, GRUPOS: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS 2025 HOSPITALES. Y PARA LOS EFECTOS LEGALES A QUE HAYA LUGAR SE EXTIENDE L**A PRESENTE ACTA DE ENTREGA Y RECEPCION DE VIVERES**, DONDE SE HACE CONSTAR QUE LOS VIVERES FUERON ENTREGADOS CON LAS CARACTERISTICAS QUE SE DESCRIBEN A CONTINUACION, Y EN TOTAL APEGO A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTIPULADAS EN EL CONTRATO VIGENTE REALIZADO CON EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL No. CONTRATO ..... EL CUAL TENDRA VIGENCIA .....

DESCRIPCIÓN	CANT.	Precio Unitario	Importe
		SUBTOTAL	
		IMPUESTOS IVA	
		ISR	
		TOTAL	

SE HACE CONSTAR QUE LOS BIENES Y/O SERVICIOS ANTES MENCIONADOS SE CONCILIARON CON LA ORDEN DE COMPRA, SOLICITUD DE ALIMENTOS DEL PROVEEDOR ND-15, CANCELACIÓN DE ALIMENTOS ND-35 Y REMISIONES ORIGINALE

Administrador del contrato

Auxiliar del Administrador del Contrato

Jefe de Departamento de Nutricion





ANEXO TECNICO

RELACIÓN DE ANEXOS

ANEXO	CONCEPTO
T1	REQUERIMIENTO (DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO)
T2	HORARIOS Y LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES
T3	CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN
T4	ORDEN DE COMPRA Y/O SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15 2660-009-166
T5	CARACTERISTICAS FISICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE BIENES
T6	REPORTE DE INCIDENCIAS EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES ND-30
T7	VEHÍCULOS SOLICITADOS POR PARTIDA PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES
T8	CONTROL DE ORDENES DE COMPRA Y SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS A PROVEEDORES 2660-009-160
T9	CANJE Y/O REPOSICION DE ALIMENTOS 2660-009-163
T10	CANCELACION DE ALIMENTOS ND-35 2660-009-165

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T1 (T UNO)

REQUERIMIENTO (DESCRIPCIÓN DEL BIEN DE CONSUMO)

CLAVE CUCOP 22100394 2025 OFICIO 1439

IMSS

01 enero al 28 de febrero 20258.

													1 enero al 28 feb		1 ENERO AL 28 FEBRERO		1 ENERO AL 28 DE FEBRERO		DELEGACIONAL	
													HGR1		HGZ/MF 5		HGZ/ MF 7			
PARTIDA	DESCRIPCION CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	AR	DESCRIPCION ARTICULO	NTID	UNIDAD	IEPS		MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
CARNES	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITA	1	ILOGRAM	0		332.00	133.00	59.00	24.00	118.00	48.00	509.00	204.00
	LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0		97.00	39.00	48.00	20.00	96.00	39.00	241.00	97.00
	PIERNA CERDO EN TROZO SIN HUESO 120 G	480101030000	480	101	0300	00		PIERNA CERDO ENTERA SIN H	1	ILOGRAM	0		35.00	14.00	10.00	4.00	10.00	4.00	55.00	22.00
	PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSP	1	ILOGRAM	0		555.00	222.00	263.00	106.00	525.00	210.00	1343.00	537.00
	PIERNA DE CERDO MOLIDA	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HO	1	ILOGRAM	0		74.00	30.00	12.00	5.00	24.00	10.00	110.00	45.00
	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. H	1	ILOGRAM	0		404.00	161.60	70.00	28.00	140.00	56.00	614.00	246.00
	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPI	1	ILOGRAM	0		333.67	135.00	31.00	13.00	62.00	25.00	426.67	171.00
	FALDA DE RES	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GU	1	ILOGRAM	0		324.33	129.73	13.00	5.20	26.00	10.40	363.33	145.33
	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HO	1	ILOGRAM	0		18.00	7.20	0.00	0.00	0.00	0.00	18.00	7.20
	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	480108070001	480	108	0700	01		PULPA DE RES EN TROZO. HO	1	ILOGRAM	0		0.00	0.00	48.00	19.20	96.00	38.40	144.00	57.60
	PULPA DE RES MOLIDA	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSP	1	ILOGRAM	0		223.00	89.20	0.00	0.00	0.00	0.00	223.00	89.20
	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO ENTERA	1	ILOGRAM	0		2127.00	850.80	478.00	191.20	956.00	382.40	3561.00	1424.40
	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUE	1	ILOGRAM	0		116.67	46.67	0.00	0.00	0.00	0.00	116.67	46.67
	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	480107040000	480	107	0400	00		PIERNA Y MUSLO DE POLLO. H	1	ILOGRAM	0		1833.33	733.33	0.00	0.00	0.00	0.00	1833.33	733.33
	POLLO ENTERO SIN VISC. PIEZA 1800 G	480107050101	480	107	0501	01		POLLO ENTERO SIN VISCERAS	1	ILOGRAM	0		110.00	44.00	1314.33	525.73	2628.67	1051.47	4053.00	1621.20
	CAZON ENTERO FRESCO RAC. 120 G	480106020001	480	106	0200	01		CAZON. HOSPITAL. ENTERO FR	1	ILOGRAM	0		81.67	32.67	0.00	0.00	0.00	0.00	81.67	32.67
	MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. F	1	ILOGRAM	0		0.00	0.00	47.33	18.93	94.67	37.87	142.00	56.80
DERIVADOS LACTEOS	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y G	1	PAQUETE	0		717.33	286.93	418.33	167.33	836.67	334.67	1972.33	788.93
	QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL	1	PAQUETE	0		150.00	60.00	6.00	2.40	12.00	4.80	168.00	67.20
	QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 5	1	PAQUETE	0		0.00	0.00	117.00	46.80	234.00	93.60	351.00	140.40
	QUESO AÑEJO 1000 G	480202020401	480	202	0204	01		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 1	1	PAQUETE	0		152.67	61.07	0.00	0.00	0.00	0.00	152.67	61.07
	QUESO COTIJA 1000 G	480202020500	480	202	0205	00		QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1	1	PAQUETE	0		10.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	4.00
	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	480202030101	480	202	0301	01		YOGURT NATURAL DE LECHE	1	PIEZA	0		231.33	92.53	88.67	35.47	177.33	70.93	497.33	198.93
	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE	1	PIEZA	0		348.67	139.47	0.00	0.00	0.00	0.00	348.67	139.47
	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 500 ML	480701010002	480	701	0100	02		CREMA ENTERA DE LECHE DE	1	PIEZA	0		0.00	0.00	334.33	133.73	668.67	267.47	1003.00	401.20
	MARGARINA SIN SAL 90 G	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL	1	PIEZA	0		619.67	247.87	218.67	87.47	437.33	174.93	1275.67	510.27
LECHE	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	480201020000	480	201	0200	00		LECHE ENTERA DESLACTOSA	1	PAQUETE	0		0.00	0.00	10.00	4.00	20.00	8.00	30.00	12.00
	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	480201030300	480	201	0303	00		LECHE ENTERA ULTRAPASTEU	1	PAQUETE	0		37.33	14.93	0.00	0.00	0.00	0.00	37.33	14.93
	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA UL	1	PAQUETE	0		2828.67	1131.47	602.00	240.80	1204.00	481.60	4634.67	1853.87
EMBUTIDOS	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMON DE PAVO HOSPITAL Y G	1	PAQUETE	0		315.33	126.13	209.00	83.60	418.00	167.20	942.33	376.93
	MORTADELA REB. 60 G. PAQ. 1000 G	480103040102	480	103	0401	02		MORTADELA REBANADA HOSP	1	PAQUETE	0		36.00	14.40	15.00	6.00	30.00	12.00	81.00	32.40
	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA	1	PAQUETE	0		7.67	3.07	34.00	13.60	68.00	27.20	109.67	43.87
	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HO	1	PAQUETE	0		122.33	48.93	59.00	23.60	118.00	47.20	299.33	119.73
	TOCINO 500 G	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDER	1	PIEZA	0		8.00	3.20	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	3.20
	TOCINO 250 G	480701030002	480	701	0300	02		TOCINO HOSPITAL Y GUARDER	1	PIEZA	0		0.00	0.00	33.67	13.47	67.33	26.93	101.00	40.40





ANEXO TECNICO

PARTIDA	DESCRIPCIÓN CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	AF	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	NTID	UNIDAD	IEPS	1 enero al 28 feb HGR1		1 ENERO AL 28 FEBRERO HGZ/MF 5		1 ENERO AL 28 DE FEBRERO HGZ/ MF 7		DELEGACIONAL	
												MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
	CAÑA	480301010000	480	301	0100	00		CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA	1	ILOGRAM	0	3.33	1.33	1.67	0.67	3.33	1.33	8.33	3.33
	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GI	1	ILOGRAM	0	5.67	2.27	0.00	0.00	0.00	0.00	5.67	2.27
	DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARD	1	ILOGRAM	0	51.33	20.53	81.33	32.53	162.67	65.07	295.33	118.13
	GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDE	1	ILOGRAM	0	862.00	344.80	185.33	74.13	370.67	148.27	1418.00	567.20
	JICAMA	480301110000	480	301	1100	00		JICAMA HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	124.33	49.73	22.67	9.07	45.33	18.13	192.33	76.93
	LIMÓN SIN SEMILLA	480301130200	480	301	1302	00		LIMON SIN SEMILLA (PERSA) H	1	ILOGRAM	0	147.00	58.80	91.33	36.53	182.67	73.07	421.00	168.40
	MANDARINA REYNA	480301160100	480	301	1601	00		MANDARINA REYNA HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	56.33	22.53	24.00	9.60	48.00	19.20	128.33	51.33
	MANDARINA CRIOLLA	480301160300	480	301	1603	00		MANDARINA CRIOLLA HOSPITA	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	24.00	9.60	48.00	19.20	72.00	28.80
	MANGO ATAULFO	480301170100	480	301	1701	00		MANGO ATAULFO HOSPITAL Y (	1	ILOGRAM	0	215.08	86.03	12.00	4.80	24.00	9.60	251.08	100.43
	MANZANA RED DELICIUS	480301180200	480	301	1802	00		MANZANA RED DELICIOUS HOS	1	ILOGRAM	0	38.00	15.20	0.00	0.00	0.00	0.00	38.00	15.20
	MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	2333.33	933.33	275.67	110.27	551.33	220.53	3160.33	1264.13
	MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GU	1	ILOGRAM	0	819.83	327.93	1030.00	412.00	2060.00	824.00	3909.83	1563.93
	MELÓN VALENCIANO	480301190200	480	301	1902	00		MELON VALENCIANO HOSPITA	1	ILOGRAM	0	84.00	33.60	82.00	32.80	164.00	65.60	330.00	132.00
	NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITA	1	ILOGRAM	0	1654.13	661.65	206.00	82.40	412.00	164.80	2272.13	908.85
	PAPAYA ROJA	480301210200	480	301	2102	00		PAPAYA ROJA HOSPITAL Y GU	1	ILOGRAM	0	3941.70	1576.68	870.00	348.00	1740.00	696.00	6551.70	2620.68
	PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	896.67	358.67	335.33	134.13	670.67	268.27	1902.67	761.07
	PERON	480301230000	480	301	2300	00		PERON HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	740.00	296.00	273.33	109.33	546.67	218.67	1560.00	624.00
	PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA	1	ILOGRAM	0	3033.67	1213.47	166.33	66.53	332.67	133.07	3532.67	1413.07
	PLÁTANO DOMINÍCO	480301250100	480	301	2501	00		PLATANO DOMINICO HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	283.22	113.29	0.00	0.00	0.00	0.00	283.22	113.29
	PLATANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLATANO MACHO HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	4.20	1.68	69.33	27.73	138.67	55.47	212.20	84.88
	PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLATANO TABASCO HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	2045.87	818.35	525.00	210.00	1050.00	420.00	3620.87	1448.35
	SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	618.77	247.51	783.33	313.33	1566.67	626.67	2968.77	1187.51
	TEJOCOTE	480301270000	480	301	2700	00		TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARI	1	ILOGRAM	0	3.33	1.33	1.33	0.53	2.67	1.07	7.33	2.93
	TORONJA ROJA	480301280100	480	301	2801	00		TORONJA ROJA HOSPITAL Y GI	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	41.00	16.40	82.00	32.80	123.00	49.20
	TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA	1	ILOGRAM	0	38.67	15.47	164.33	65.73	328.67	131.47	531.67	212.67
	UVA CARDENAL	480301300100	480	301	3001	00		UVA CARDENAL HOSPITAL Y G	1	ILOGRAM	0	11.67	4.67	0.00	0.00	0.00	0.00	11.67	4.67
	UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y (	1	ILOGRAM	0	75.67	30.27	165.33	66.13	330.67	132.27	571.67	228.67
	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACALGA HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	89.43	35.77	36.00	14.40	72.00	28.80	197.43	78.97
	AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y (	1	ILOGRAM	0	119.33	47.73	86.00	34.40	172.00	68.80	377.33	150.93
	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GU	1	ILOGRAM	0	106.00	42.40	32.00	12.80	64.00	25.60	202.00	80.80
	APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA	1	ILOGRAM	0	60.67	24.27	10.67	4.27	21.33	8.53	92.67	37.07
	BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDE	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	15.33	6.13	30.67	12.27	46.00	18.40
	CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITA	1	ILOGRAM	0	1482.00	592.80	349.33	139.73	698.67	279.47	2530.00	1012.00
	CALABAZA DE CASTILLA	480302070000	480	302	0700	00		CALABAZA DE CASTILLA HOSP	1	ILOGRAM	0	10.00	4.00	8.00	3.20	16.00	6.40	34.00	13.60
	CAMOTE AMARILLO	480302080100	480	302	0801	00		CAMOTE AMARILLO HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	60.00	24.00	82.00	32.80	164.00	65.60	306.00	122.40
	CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	856.74	342.70	320.00	128.00	640.00	256.00	1816.74	726.70
	CEBOLLA CAMBRAY	480302090200	480	302	0902	00		CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	39.87	15.95	8.33	3.33	16.67	6.67	64.87	25.95
	CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	9.00	3.60	12.00	4.80	24.00	9.60	45.00	18.00
FRUTAS Y VERDURAS	CHAMPIÑON FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑON FRESCO HOSPITA	1	ILOGRAM	0	112.83	45.13	14.33	5.73	28.67	11.47	155.83	62.33
	CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPI	1	ILOGRAM	0	2679.03	1071.61	510.67	204.27	1021.33	408.53	4211.03	1684.41
	CHICHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	20.00	8.00	29.67	11.87	59.33	23.73	109.00	43.60
	CHILACAYOTE	480302130000	480	302	1300	00		CHILACAYOTE HOSPITAL Y GU	1	ILOGRAM	0	363.08	145.23	0.00	0.00	0.00	0.00	363.08	145.23
	CHILE DE ARBOL	480302140200	480	302	1402	00		CHILE DE ARBOL HOSPITAL A (	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	3.33	1.33	6.67	2.67	10.00	4.00
	CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A	1	ILOGRAM	0	9.00	3.60	8.67	3.47	17.33	6.93	35.00	14.00
	CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A	1	ILOGRAM	0	32.83	13.13	6.00	2.40	12.00	4.80	50.83	20.33
	CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A (	1	ILOGRAM	0	56.54	22.62	46.33	18.53	92.67	37.07	195.54	78.22
	CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A (	1	ILOGRAM	0	58.56	23.42	47.67	19.07	95.33	38.13	201.56	80.62
	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GU	1	ILOGRAM	0	67.64	27.06	35.00	14.00	70.00	28.00	172.64	69.06
	COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUA	1	ILOGRAM	0	32.19	12.87	16.33	6.53	32.67	13.07	81.19	32.47
	COL MORADA	480302170200	480	302	1702	00		COL MORADA HOSPITAL Y GUA	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	5.00	2.00	10.00	4.00	15.00	6.00
	EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERI	1	ILOGRAM	0	436.67	174.67	166.67	66.67	333.33	133.33	936.67	374.67
	ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOS	1	ILOGRAM	0	124.15	49.66	32.67	13.07	65.33	26.13	222.15	88.86
	EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUA	1	ILOGRAM	0	48.67	19.47	15.33	6.13	30.67	12.27	94.67	37.87
	ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	40.20	16.08	72.00	28.80	144.00	57.60	256.20	102.48
	GERMINADO DE ALFALFA	480303010100	480	303	0101	00		GERMINADO DE ALFALFA HOS	1	ILOGRAM	0	2.27	0.91	0.00	0.00	0.00	0.00	2.27	0.91
	GERMINADO DE SOYA	480303010200	480	303	0102	00		GERMINADO DE SOYA HOSPIT	1	ILOGRAM	0	14.93	5.97	6.00	2.40	12.00	4.80	32.93	13.17
	HABA VERDE SIN VAINA	480302230100	480	302	2301	00		HABA VERDE SIN VAINA HOSPI	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	2.67	1.07	5.33	2.13	8.00	3.20
	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITAL	1	ILOGRAM	0	10.23	4.09	4.00	1.60	8.00	3.20	22.23	8.89
	HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITA	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80
	JITOMATE BOLA	480302240100	480	302	2401	00		JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y G	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	8.33	3.33	16.67	6.67	25.00	10.00
	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO H	1	ILOGRAM	0	3088.22	1235.29	1243.67	497.47	2487.33	994.93	6819.22	2727.69
	LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	813.28	325.31	328.67	131.47	657.33	262.93	1799.28	719.71
	NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	664.37	265.75	193.00	77.20	386.00	154.40	1243.37	497.35
	PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUA	1	ILOGRAM	0	1237.07	494.83	603.33	241.33	1206.67	482.67	3047.07	1218.83
	PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDER	1	ILOGRAM	0	319.55	127.82	33.33	13.33	66.67	26.67	419.55	167.82
	PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUAR	1	ILOGRAM	0	23.00	9.20	7.00	2.80	14.00	5.60	44.00	17.60
	PIMIENTO MORRON FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRON HOSPITAL	1	ILOGRAM	0	47.07	18.83	8.33	3.33	16.67	6.67	72.07	28.83
	PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERI	1	ILOGRAM	0	20.61	8.25	11.33	4.53	22.67	9.07	54.61	21.85
	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURA	1	PIEZA	0	52.00	20.80	4.00	1.60	8.00	3.20	64.00	25.60
	TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL H	1	PIEZA	0	52.00	20.80	4.00	1.60	8.00	3.20	64.00	25.60
	TE DE NARANJO NATURAL	480806060000	480	806	0600	00		TE DE NARANJO NATURAL HO	1	PIEZA	0	33.33	13.33	4.00	1.60	8.00	3.20	45.33	18.13
	TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL	1	PIEZA	0	33.33	13.33	4.00	1.60	8.00	3.20	45.33	18.13
	TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y G	1	ILOGRAM	0	1287.62	515.05	660.00	264.00	1320.00	528.00	3267.62	1307.05
	VERDOLAGAS	480302370000	480	302	3700	00		VERDOLAGA HOSPITAL EXTRE	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	6.67	2.67	13.33	5.33	20.00	8.00
	ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUAR	1	ILOGRAM	0	2755.25	1102.10	686.00	274.40	1372.00	548.80	4813.25	1925.30

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos





ANEXO TECNICO

													1 enero al 28 feb		1 ENERO AL 28 FEBRERO		1 ENERO AL 28 DE FEBRERO			
													HGR1		HGZC/MF 5		HGZ/ MF 7		DELEGACIONAL	
PARTIDA	DESCRIPCIÓN CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	AF	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	NTIC	UNIDAD	IEPS		MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
PAN Y TORTILLA	TORTILLA DE MAIZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y	1	PIEZA	0		1818.33	727.33	1298.33	519.33	2596.67	1038.67	5713.33	2285.33
	PAN BLANCO 30 G	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUA	1	PIEZA	0		19.00	7.60	994.00	397.60	1988.00	795.20	3001.00	1200.40
	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	480406130001	480	406	1300	01		PAN BLANCO DE CAJA HOSPIT	1	PIEZA	0		2862.30	1144.92	447.33	178.93	894.67	357.87	4204.30	1681.72
	PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUAR	1	PIEZA	0		19.67	7.87	8.00	3.20	16.00	6.40	43.67	17.47
	PAN INTEGRAL DE CAJA 660 G 23 REB	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSP	1	PIEZA	0		1925.30	770.12	169.00	67.60	338.00	135.20	2432.30	972.92
	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL H	1	PIEZA	0		6000.00	2400.00	240.00	96.00	480.00	192.00	6720.00	2688.00
	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPIT	1	PIEZA	0		246.33	98.53	120.00	48.00	240.00	96.00	606.33	242.53
	PAN MOLIDO 210 G	480406180001	480	406	1800	01		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUA	1	PIEZA	0		276.17	110.47	77.00	30.80	154.00	61.60	507.17	202.87
	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSP	1	PIEZA	0		8.33	3.33	5.00	2.00	10.00	4.00	23.33	9.33
	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERME	1	PIEZA	0.1		9000.00	3600.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9000.00	3600.00
	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 30 G	480406220000	480	406	2200	00		PAN DULCE DE PASTA HOJALD	1	PIEZA	0.1		50.00	20.00	144.00	57.60	288.00	115.20	482.00	192.80
	ROSCA DE REYES	480406250001	480	406	2500	01		ROSCA DE REYES HOSPITAL Y	1	PIEZA	0.1		0.00	0.00	1.67	0.67	3.33	1.33	5.00	2.00
	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/20 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIG	1	PIEZA	0		210.67	84.27	105.33	42.13	210.67	84.27	526.67	210.67

Concentrado de consumo 1 DE ENERO AL 28 DE FEB 2024 de materia prima

													1 enero al 28 feb		1 ENERO AL 28 FEBRERO		1 ENERO AL 28 DE FEBRERO			
													HGR1		HGZC/MF 5		HGZ/ MF 7		DELEGACIONAL	
PARTIDA	DESCRIPCIÓN CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	AF	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	NTIC	UNIDAD	IEPS		MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN
ABARROTES	ACEITE DE MAIZ 900 ML	480702010401	480	702	0104	01		ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y G	1	PIEZA	0		663.33	265.33	370.33	148.13	740.67	296.27	1774.33	709.73
	ACEITE DE OLIVA 1000 ML	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y (	1	PIEZA	0		9.67	3.87	4.00	1.60	8.00	3.20	21.67	8.67
	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 350 G	480704010003	480	704	0100	03		ACEITUNA VERDE CON SEMILL	1	PIEZA	0		0.00	0.00	2.00	0.80	4.00	1.60	6.00	2.40
	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL	1	PIEZA	0		83.33	33.33	8.00	3.20	16.00	6.40	107.33	42.93
	AJONJOLI 500 G	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDI	1	PIEZA	0		2.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.80
	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	1	PIEZA	0		2.00	0.80	4.00	1.60	8.00	3.20	14.00	5.60
	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSP	1	PIEZA	0		2.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.80
	ARROZ PULIDO 1000 G	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GU	1	PIEZA	0		805.67	322.27	192.33	76.93	384.67	153.87	1382.67	553.07
	ATE DE FRUTAS (1000 G)	480610010001	480	610	0100	01		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y G	1	PIEZA	0.1		18.00	7.20	10.00	4.00	20.00	8.00	48.00	19.20
	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	480106010100	480	106	0101	00		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LA	1	LATA	0		254.33	101.73	837.00	334.80	1674.00	669.60	2765.33	1106.13
	ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	480106010103	480	106	0101	03		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LA	1	LATA	0		46.00	18.40	0.00	0.00	0.00	0.00	46.00	18.40
	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y G	1	LATA	0		452.67	181.07	837.00	334.80	1674.00	669.60	2963.67	1185.47
	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS)	1	PIEZA	0		110.33	44.13	31.00	12.40	62.00	24.80	203.33	81.33
	AZUCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZUCAR MORENO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0		519.67	207.87	232.00	92.80	464.00	185.60	1215.67	486.27
	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 37 G	480406020000	480	406	0200	00		BARRAS DE CEREALES MIXTO	1	CAJA	0		50.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	50.00	20.00
	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	1	PIEZA	0		9.17	3.67	4.00	1.60	8.00	3.20	21.17	8.47
	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010100	480	806	0101	00		CAFE PURO EN GRANO TOSTA	1	PIEZA	0		119.00	47.60	44.00	17.60	88.00	35.20	251.00	100.40
	CAFÉ PURO SOLUBLE (200 G)	480806010200	480	806	0102	00		CAFE PURO SOLUBLE HOSPIT	1	PIEZA	0		2.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.80
	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO (200 G)	480806010300	480	806	0103	00		CAFE SOLUBLE DESCAFEINAD	1	PIEZA	0		1.00	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.40
	CANELA EN RAJA 1000 G	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y (	1	ILOGRAM	0		3.67	1.47	6.00	2.40	12.00	4.80	21.67	8.67
	CAZON SECO	480106020400	480	106	0204	00		CAZON SECO. HOSPITAL. POR	1	ILOGRAM	0		0.00	0.00	2.67	1.07	5.33	2.13	8.00	3.20
	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCID	1	PIEZA	0		78.00	31.20	45.67	18.27	91.33	36.53	215.00	86.00
	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCID	1	PIEZA	0		39.33	15.73	12.00	4.80	24.00	9.60	75.33	30.13
	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO 270 G	480403060000	480	403	0600	00		CEREAL DE TRIGO PRECOCID	1	PIEZA	0		0.00	0.00	5.33	2.13	10.67	4.27	16.00	6.40
	CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO 380 G	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑON ENVASADO HOSP	1	LATA	0		10.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	4.00
	CHICHARO PROCESADO 420 G	480302120302	480	302	1203	02		CHICHARO PROCESADO ENVA	1	LATA	0		8.33	3.33	20.00	8.00	40.00	16.00	68.33	27.33
	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 215 G	480302160100	480	302	1601	00		CHILE CHILPOTLE ADOBADO E	1	LATA	0		186.00	74.40	55.33	22.13	110.67	44.27	352.00	140.80
	CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL	1	ILOGRAM	0		1.83	0.73	4.00	1.60	8.00	3.20	13.83	5.53
	CHILE SECO CASCABEL	480302150300	480	302	1503	00		CHILE SECO CASCABEL HOSP	1	ILOGRAM	0		0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80
	CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOS	1	ILOGRAM	0		0.83	0.33	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	0.33
	CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL	1	ILOGRAM	0		2.00	0.80	4.00	1.60	8.00	3.20	14.00	5.60
	CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPI	1	ILOGRAM	0		16.00	6.40	8.00	3.20	16.00	6.40	40.00	16.00
	CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITA	1	ILOGRAM	0		4.67	1.87	4.00	1.60	8.00	3.20	16.67	6.67
	CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITA	1	ILOGRAM	0		2.00	0.80	8.00	3.20	16.00	6.40	26.00	10.40
	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	480302160302	480	302	1603	02		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS	1	LATA	0		102.33	40.93	65.00	26.00	130.00	52.00	297.33	118.93
	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZ	1	PIEZA	0.1		2.00	0.80	8.00	3.20	16.00	6.40	26.00	10.40
	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHID	1	ILOGRAM	0		4.00	1.60	2.00	0.80	4.00	1.60	10.00	4.00
	CLAVO ENTERO GRANEL 1000 G	480802050001	480	802	0500	01		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y G	1	PIEZA	0		0.50	0.20	1.33	0.53	2.67	1.07	4.50	1.80
	COCADA (30 G)	480606020000	480	606	0200	00		COCADA HOSPITAL BAJO ESTR	1	PIEZA	0.1		1728.33	691.33	80.00	32.00	160.00	64.00	1968.33	787.33
	COMINO ENTERO GRANEL 1000 G	480802060001	480	802	0600	01		COMINO ENTERO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0		0.50	0.20	1.33	0.53	2.67	1.07	4.50	1.80
	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOME DE POLLO DESHID	1	PIEZA	0		29.67	11.87	0.00	0.00	0.00	0.00	29.67	11.87
	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	480401040000	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO HOSPIT	1	PIEZA	0.1		3482.67	1393.07	960.00	384.00	1920.00	768.00	6362.67	2545.07
	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (800 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALM	1	PIEZA	0.1		137.67	55.07	42.67	17.07	85.33	34.13	265.67	106.27

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos





ANEXO TECNICO

ABARROTE	FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	0.67	0.27	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67	0.27
	FLOR DE JAMAICA (500 G)	480806020001	480	806	0200	01	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y	1	ILOGRAM	0	0.00	0.00	10.67	4.27	21.33	8.53	32.00	12.80
	FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GU	1	PIEZA	0	720.67	288.27	130.33	52.13	260.67	104.27	1111.67	444.67
	FRIJOL PERUANO (1000 G)	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0	0.00	0.00	130.33	52.13	260.67	104.27	391.00	156.40
	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	480406050001	480	406	0500	01	GALLETA DULCE SURTIDA HO	1	PIEZA	0.1	4.00	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	1.60
	GALLETA MARÍA 850 G	480406070001	480	406	0700	01	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GI	1	PIEZA	0.1	360.00	144.00	93.67	37.47	187.33	74.93	641.00	256.40
	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	480406090100	480	406	0901	00	GALLETA SALADA EN ENVASE	1	PIEZA	0.1	337.33	134.93	45.33	18.13	90.67	36.27	473.33	189.33
	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01	HABA SECA HOSPITAL Y GUAR	1	PIEZA	0	0.00	0.00	12.00	4.80	24.00	9.60	36.00	14.40
	HARINA DE ARROZ 250 G	480402040001	480	402	0400	01	HARINA DE ARROZ HOSPITAL	1	PIEZA	0	4.00	1.60	30.00	12.00	60.00	24.00	94.00	37.60
	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZAD	1	PIEZA	0	2.67	1.07	6.00	2.40	12.00	4.80	20.67	8.27
	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	480405030102	480	405	0301	02	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMAL	1	PIEZA	0	0.00	0.00	72.00	28.80	144.00	57.60	216.00	86.40
	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 750 G	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMAL	1	PIEZA	0	118.33	47.33	42.33	16.93	84.67	33.87	245.33	98.13
	HARINA DE TRIGO 1000 G	480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0	43.33	17.33	24.00	9.60	48.00	19.20	115.33	46.13
	HOJUELAS DE MAÍZ 660 G	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL	1	PIEZA	0.1	57.00	22.80	32.00	12.80	64.00	25.60	153.00	61.20
	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO EN PU	1	LATA	0	10.00	4.00	12.00	4.80	24.00	9.60	46.00	18.40
	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDE	1	PIEZA	0	0.00	0.00	16.00	6.40	32.00	12.80	48.00	19.20
	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECO	1	PIEZA	0	63.33	25.33	48.00	19.20	96.00	38.40	207.33	82.93
	MANGO EN ALMIBAR (800 G)	480608030000	480	608	0300	00	MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL	1	PIEZA	0.1	66.67	26.67	10.67	4.27	21.33	8.53	98.67	39.47
	MAYONESA 1400 G	480703010001	480	703	0100	01	MAYONESA HOSPITALES Y GU	1	PIEZA	0	65.67	26.27	0.00	0.00	0.00	0.00	65.67	26.27
	MAYONESA 720 G	480703010004	480	703	0100	04	MAYONESA HOSPITALES Y GU	1	PIEZA	0	0.00	0.00	102.00	40.80	204.00	81.60	306.00	122.40
	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE V	1	PIEZA	0	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20
	MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA HOSPI	1	PIEZA	0.1	0.00	0.00	12.00	4.80	24.00	9.60	36.00	14.40
	MIEL DE ABEJA 330 ML	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJ	1	PIEZA	0	7.00	2.80	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	2.80
	MIEL DE MAIZ 500 ML	480611020000	480	611	0200	00	MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80
	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	480611020100	480	611	0201	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE H	1	PIEZA	0	11.33	4.53	4.00	1.60	8.00	3.20	23.33	9.33
	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO O ROJO EN P	1	FRASCO	0	26.33	10.53	6.00	2.40	12.00	4.80	44.33	17.73
	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA HOSP	1	FRASCO	0	25.33	10.13	6.00	2.40	12.00	4.80	43.33	17.33
	MOSTAZA PREPARADA (450 G)	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA HOSPIT	1	PIEZA	0	13.00	5.20	4.00	1.60	8.00	3.20	25.00	10.00
	NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL	1	PIEZA	0	2.00	0.80	4.00	1.60	8.00	3.20	14.00	5.60
	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	480802080002	480	802	0800	02	OREGANO EN HOJA HOSPITAL	1	PIEZA	0	1.33	0.53	2.00	0.80	4.00	1.60	7.33	2.93
	PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE	1	PIEZA	0.1	669.33	267.73	400.00	160.00	800.00	320.00	1869.33	747.73
	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	480406260000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS H	1	PIEZA	0	283.33	113.33	295.00	118.00	590.00	236.00	1168.33	467.33
	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	480406260100	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS H	1	PIEZA	0	0.00	0.00	294.00	117.60	588.00	235.20	882.00	352.80
	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS H	1	PIEZA	0	203.00	81.20	155.33	62.13	310.67	124.27	669.00	267.60
	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	480406260700	480	406	2607	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS H	1	PIEZA	0	0.00	0.00	128.00	51.20	256.00	102.40	384.00	153.60
	PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO HOSPITAL BAJO E	1	PIEZA	0	12.67	5.07	0.00	0.00	0.00	0.00	12.67	5.07
	PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	480802090202	480	802	0902	02	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOS	1	PIEZA	0	1.00	0.40	2.00	0.80	4.00	1.60	7.00	2.80
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G	480802090102	480	802	0901	02	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOS	1	PIEZA	0	1.00	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.40
	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	480608050000	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIB	1	PIEZA	0.1	138.33	55.33	14.00	5.60	28.00	11.20	180.33	72.13
	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 G)	480608050101	480	608	0501	01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR H	1	PIEZA	0.1	49.33	19.73	0.00	0.00	0.00	0.00	49.33	19.73
	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G)	480609010001	480	609	0100	01	POLVO PARA PREPARAR GELA	1	PIEZA	0.1	391.00	156.40	74.00	29.60	148.00	59.20	613.00	245.20
	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELA	1	PIEZA	0	269.00	107.60	6.00	2.40	12.00	4.80	287.00	114.80
	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G)	480609020001	480	609	0200	01	POLVO PARA PREPARAR GELA	1	PIEZA	0.1	5.33	2.13	0.00	0.00	0.00	0.00	5.33	2.13
	POLVOS PARA HORNEAR (110 G)	480807010001	480	807	0100	01	POLVOS PARA HORNEAR	1	PIEZA	0	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20
	POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR	1	PIEZA	0	4.00	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	1.60
	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAIN	1	PIEZA	0	67.00	26.80	25.00	10.00	50.00	20.00	142.00	56.80
	SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODATADA HOS	1	PIEZA	0	138.67	55.47	52.00	20.80	104.00	41.60	294.67	117.87
	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE CATSUP HO	1	PIEZA	0	88.67	35.47	0.00	0.00	0.00	0.00	88.67	35.47
	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	480809040001	480	809	0400	01	SALSA DE TOMATE CATSUP HO	1	PIEZA	0	0.00	0.00	28.00	11.20	56.00	22.40	84.00	33.60
	SALSA INGLESA (145 ML ML)	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA HOSPITAL Y G	1	PIEZA	0	13.33	5.33	0.00	0.00	0.00	0.00	13.33	5.33
	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80
	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZA	1	PIEZA	0	124.33	49.73	18.00	7.20	36.00	14.40	178.33	71.33
	TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO HOSPITAL ENVAS	1	ILOGRAM	0	19.33	7.73	0.00	0.00	0.00	0.00	19.33	7.73
	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	480806050100	480	806	0501	00	TE DE MANZANILLA NATURAL E	1	PIEZA	0	6.00	2.40	8.00	3.20	16.00	6.40	30.00	12.00
	TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	480806070100	480	806	0701	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80
	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRAT	1	ILOGRAM	0	6.33	2.53	2.00	0.80	4.00	1.60	12.33	4.93
	VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITA	1	PIEZA	0	3.67	1.47	8.00	3.20	16.00	6.40	27.67	11.07
	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y G	1	ILOGRAM	0	1488.00	595.20	405.33	162.13	810.67	324.27	2704.00	1081.60
	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (500 ML)	480602010700	480	602	0107	00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA	1	PIEZA	0.1	198.67	79.47	240.00	96.00	480.00	192.00	918.67	367.47
	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML)	480602010701	480	602	0107	01	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA	1	PIEZA	0.1	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20
	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	480602030300	480	602	0303	00	CONCENTRADO DE MANZANA	1	PIEZA	0.1	29.33	11.73	12.00	4.80	24.00	9.60	65.33	26.13
	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (200 ML)	480602090302	480	602	0903	02	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL	1	pza		1122.00	448.80	0.00	0.00	0.00	0.00	1122.00	448.80





ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T4 (T CUATRO)
ORDEN DE COMPRA Y/O SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS ND-15 2660-009-166

PLACA
Planeación y Control de Alimentos

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

IMSS DIGITAL

Unidad: HGZMF 5

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de: 08/10/2019 - 14/10/2019

Fecha del Formato: Junio de 2019

Formato: Orden de Compra

ABARROTES

Día de la semana		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOM-LUN			LUNES	SEMANA
Día de surtido		08/10/2019	09/10/2019	10/10/2019	11/10/2019	12/10/2019			14/10/2019	
Fecha de la minuta		09/10/2019	10/10/2019	11/10/2019	12/10/2019	13/10/2019 y 14/10/2019	13/10/2019	14/10/2019	15/10/2019	
Minuta		(11)	(12)	(13)	(14)	(15, 16)	(15)	(16)	(18)	
ACEITES										
ACEITE DE AJONJOLI	L	1.8	0	0	0	0	0	0	0	1.8
ACEITE DE CARTAMO (R)	L	6.87	4.3501	6.114	5.1468	9.837	5.6895	4.1475	5.24	37.5579
ACEITE DE GIRASOL	L	0	0	0	0	0.06	0	0.06	0	0.06
ACEITE DE OLIVA	L	0	0	0	0.045	0.056	0.056	0	0	0.101
AZUCARES										
AZUCAR MORENO	K	7.71	4.685	4.485	5.35	7.07	3.29	3.78	7.59	36.89
AZUCAR REFINADA (R)	K	0.105	0	0	0	0	0	0	0	0.105
PILONCILLO	K	0	0	0	0	0	0	0	0.26	0.26
CAFE										
CAFÉ PURO GRANO TOST. MOLIDO	K	1.139	1.04	1.04	0.854	1.996	0.872	1.124	1.161	7.23
CANELA										
CANELA EN RAJA	K	0.6365	0.1132	0.0678	0.049	0.0955	0.0362	0.0593	0.5219	1.4839
CARNE SECA Y PRODUCTOS										
ALBUMINA DESHIDRATADA	K	0	0	0	0	0.06	0.06	0	0	0.06
ATUN EN ACEITE (R)	K	1.98	0	0	0	5.04	0	5.04	0	7.02
CEREALES										



2024
Felipe Carri



ANEXO TECNICO

PLACA

Planeación y Control de Alimentos

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

IMSS DIGITAL

Unidad:

Versión de Formato: 2.0

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Orden de compra de:

Fecha del Formato:

Formato: Orden de Compra

Entrego

Recibio

Nombre y Giro de la Empresa :

Domicilio :

Nombre y Firma Resp. A. Vivieres

Nombre y Firma RPTE. Proveedor

Reg. Fed. Causantes :

Hora:

Vo.Bo.

Ced. Empadronamiento :

Recibe Mercancia

Jefe de Depto. de Nutición





ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-166

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T5 (T CINCO)

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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





ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

Página 123 de 174 Clave: 2660-003-013

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carril

ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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



ANEXO TECNICO

EL CUADRO CLAVES SAI DE ALIMENTOS ES UN INSTRUMENTO DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA PARA LA RECEPCION DE VIVERES EN CUANTO A PRESENTACION Y CALIDAD

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
480702010200	480	702	0102	00		ACEITE DE CARTAMO (1000 ML)	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE 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.
480702010400	480	702	0104	00		ACEITE DE MAIZ (1000 ML)	ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERMEN DE MAIZ (ZEA MAYS,L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN,INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C. DE COLOR AMBARINO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA (1000 ML)	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/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.
480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLLA	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.
480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA (100 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G 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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLI (500 G)	AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480109020000	480	109	0200	00		ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO. LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA 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.
480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	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.
480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA	AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.
480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO (1000 G)	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.
480610010001	480	610	0100	01		ATE DE FRUTAS (1000 G)	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 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.
480106010100	480	106	0101	00		ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	ATUN EN ACEITE HOSPITAL PESO POR RACION DE 60 + 5 G. 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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480106010103	480	106	0101	03		ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	ATUN EN ACEITE HOSPITAL PESO POR RACION DE 60 + 5 G. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ. TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.
480106010200	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA. LATA 140 G	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 60 + 5 G. 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.
480106010203	480	106	0102	03		ATUN EN AGUA. LATA 1880 G	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 60 + 5 G. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ. TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA 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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.
480601010001	480	601	0100	01		AZUCAR MORENO (1000 G)	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.
480601020100	480	601	0201	00		AZUCAR REFINADA ENVASE INDIVIDUAL (1000 SOBRES DE 5 G)	AZUCAR REFINADO EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE PERSONAL CAJA DE CARTON DE 5 KG CON 1000 SOBRES DE 5 G C/U. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.
480406020000	480	406	0200	00		BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA (37 G)	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. 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.
480602010700	480	602	0107	00		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (500 ML)	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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	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
480806010100	480	806	0101	00		CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	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.
480806010200	480	806	0102	00		CAFÉ PURO SOLUBLE (200 G)	CAFÉ PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 25 , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250º C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CARACTERISTICO AL CAFE SOLUBLE; COLOR CASTAÑO CLARO A OBSCURO, ASPECTO POLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480806010300	480	806	0103	00		CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO (200 G)	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 200 G + 25 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.
480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA (1000 G)	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480802040100	480	802	0401	00		CANELA MOLIDA (160 G)	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G + 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.
480403060000	480	403	0600	00		CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO (270 G)	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.
480302100200	480	302	1002	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (500 G)	CHAMPIÑON ENVASADO, HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 500 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA RESBALOSA. EXENTOS DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN PERMITIR LA VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD PARA EVITAR LA PUTREFACCION Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN LOS PRODUCTOS ENLATADOS ADEMAS SE DEBE VERIFICAR EN EL ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.
480302120302	480	302	1203	02		CHICHARO PROCESADO (420 G)	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.
480302160100	480	302	1601	00		CHILE CHIPOTLE	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G . SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN

2024 Felipe Carril



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
						ADOBADO (215 G)	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.
480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480302150300	480	302	1503	00		CHILE SECO CASCABEL	CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHIPOTLE	CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO DE ÁRBOL	CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA	CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302150700	480	302	1507	00		CHILE SECO MULATO	CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO. COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. 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.
480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MAXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
480302160302	480	302	1603	02		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (800 G)	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 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.
480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480604020000	480	804	0200	00		CHOCOLATE EN POLVO (200 G)	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINC VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3.9PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS< 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.
480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO (60 G)	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTRENO Y CAPACIDAD DE 60 G + 5 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.
480606020000	480	606	0200	00		COCADA (30 G)	COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.
480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO (60 G)	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G. EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE. TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.
480602030300	480	602	0303	00		CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	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.
480809020000	480	809	0200	00		CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN	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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
						POLVO (1000 G)	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 .
480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.
480401040000	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) (30 G)	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.
480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (850 G)	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 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.
480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA (1000 G)	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO (1000 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480501010300	480	501	0103	00		FRIJOL PERUANO (1000 G)	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.
480406050000	480	406	0500	00		GALLETA DULCE SURTIDA (1000 G)	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 1000 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.
480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARÍA (1000 G)	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 1000 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.
480406080000	480	406	0800	00		GALLETA PARA SOPA (150 G)	GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA PARA SOPA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480804010000	480	804	0100	00		GELATINA EN POLVO (1000 G)	GRENETINA DE AGUA EN POLVO 1000 G. HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. 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.
480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE	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.
480608020000	480	608	0200	00		GUAYABA EN ALMIBAR (850 G)	GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 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
480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA (1000 G)	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.
480402040001	480	402	0400	01		HARINA DE ARROZ (250 G)	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.
480405020000	480	405	0200	00		HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA (1000	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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
						G)	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.
480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (250 G)	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 250 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.
480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM. LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.
480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO (1000 G)	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN-PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III. FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS. CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAIZ (660 G)	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.
480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN 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.
480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.
480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
480201030003	480	201	0300	03		LECHE ENTERA EN POLVO 1800 G	LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES. LATA DE 1800G . ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN ; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G, ESCHERICHIA COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL , SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALESCOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, EXENTA DE PARTICULAS, SABOR AGRADABLE NO RANCIO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L , NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD, EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO, SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA). YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR. PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.
480201030300	480	201	0303	00		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L, MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) , DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA (1000 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.
480405010100	480	405	0101	00		MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.
480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZUCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.
480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMIBAR (850 G)	MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 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.
480703010001	480	703	0100	01		MAYONESA (1400 G)	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 1400 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.
480701010100	480	701	0101	00		MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA (225 G)	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G. ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN; 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6ºC MAXIMO DURANTE 3 DIAS.
480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA (470 G)	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 + 30 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.
480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G)	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.
480611010000	480	611	0100	00		MIEL DE ABEJA (330 ML)	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAIZ (500 ML)	MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA 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.
480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE (500 ML)	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE 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, 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

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos



2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS 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.
480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.
480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA (450 G)	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERISTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.
480802080000	480	802	0800	00		OREGANO EN HOJA (1000 G)	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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.
480607060000	480	607	0600	00		PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO. LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (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.
480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (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.
480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE. INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES 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.
480406260010	480	406	2600	10		PASTAS PARA SOPA CORTAS (PIPIRIN) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (FORMA DE PIPIRIN).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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480406260012	480	406	2600	12		PASTAS PARA SOPA CORTAS (PLUMA) (220 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (FORMA DE PLUMA).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.
480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (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.
480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (220 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRON).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, 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.
480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARIN) (220 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 220 G + 20 (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.
480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO (1000 G)	PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
480802090201	480	802	0902	01		PIMIENTA NEGRA ENTERA (60 G)	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 5 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.
480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 5 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.
480608050000	480	608	0500	00		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (850 G)	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30G 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.
480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (850 G)	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 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.
480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE 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.
480609020001	480	609	0200	01		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G)	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.
480807010000	480	807	0100	00		POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 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.
480803010100	480	803	0101	00		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 , 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.
480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODADA (1000 G)	SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.
480808020100	480	808	0201	00		SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (1000 SOBRES, 1 G)	SAL REFINADA YODATADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G 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

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024
Felipe Carril



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 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.
480808010001	480	808	0100	01		SALSA INGLESA (145 ML ML)	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 145 ML . DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480106120000	480	106	1200	00		SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA 425 G	SARDINA EN SALSA DE TOMATE. HOSPITAL. PESO POR RACION PARA DE 120 + 5 G. LATAS OVALADAS DE 425 G PESO NETO Y MASA DRENADA DE 280 A 300 G. EN PIEZA ENTERA, 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 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.ES UN PESCADO MARINO DE CUERPO ALARGADO CON DORZO DE AZUL A GRIS OBSCURO Y PEQUEÑAS MANCHAS DE COLOR DORADO, SU VIENTRE PLATEADO, SU TALLA Y PESO PROMEDIO SON DE 16 CM Y 100 G RESPECTIVAMENTE. FORMAN CARDUMENES AGRUPADOS POR EDAD, HABITAN EN CAPAS SUPERFICIALES DE LOS OCEANOS, CERCA DE LAS COSTAS, SE ENCUENTRA PRINCIPALMENTE EN SONORA, BAJA CALIFORNIA SUR Y SINALOA. EXISTEN DIFERENTES ESPECIES SIENDO LA MAS COMUN LA SARDINA MONTERREY. LA SARDINA EN TOMATE ES EL PESCADO SANO, LIMPIO, FRESCO, LIBRE DE CABEZA, COLA, Y BRANQUIAS, EVISCERADO, QUE ES ENLATADO CON UNA COBERTURA DE SALSA DE TOMATE EN PRESENCIA DE OTROS INGREDIENTES Y CONDIMENTOS. ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO 1.2 A 1.8 PORCEN, PH 5.1 A 5.3, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O TOXINAS QUE PUEDAN DETERIORAR EL PRODUCTO NI AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR.
480505030000	480	505	0300	00		SOYA PROCESADA (CHORIZO VEGETARIANO) (1000 G)	SOYA PROCESADA EN CHORIZO VEGETARIANO HOSPITAL EN BOLSAS DE BARRERA DE TRES CAPAS DE 1000 G.ES EL PRODUCTO ELABORADO A BASE DE SOYA PRECOCIDA, ACEITE DE MAIZ, CONDIMENTOS (PIMENTON, AJO, SAL, PIMIENTA BLANCA, OREGANO, COMINO, CLAVO Y CANELA); OPCIONAL CHILE DE ARBOL; CONSERVADORES (LACTATO DE SODIO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 41.7 PORCEN, CENIZAS 3.4 PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC / G, COLIFORMES TOTALES 5 UFC / G, SALMONELLA Y SHIGELLA EN 25 G AUSENTE, SIN PRESENCIA DE STAPHYLOCOCUS AUREUS, HONGOS, LEVADURAS, NI E. COLI, CON UN PH DE 6.3. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS COLOR, OLOR Y SABOR A CHORIZO CON O SIN CHILE QUE CORRESPONDERA AL ETIQUETADO MARCADO EN EL ENVASE.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, INFORMACION NUTRIMENTAL Y TECNICA DE PREPARACION. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 2 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION EN REFRIGERACION DE 5 A 10º C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE. RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.
480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO	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.
480806050100	480	806	0501	00		TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA	UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.
480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480108020000	480	108	0200	00		BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480106020201	480	106	0202	01		CAZON CONGELADO EN TROZO RAC. 160 G	CAZON CONGELADO EN TROZO. HOSPITAL. TOZO CONGELADO; PESO POR RACION DE 162 + 5 G DESCONGELADO QUEDAN 90 G. A GRANEL CON RACIONES INDIVIDUALES, SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO. SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G.EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES.MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.
480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480101010000	480	101	0100	00		CHULETA CERDO 150 G	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 5 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,



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
480108040000	480	108	0400	00		COSTILLA RES RAC. 150 G	COSTILLA DE RES. HOSPITAL. PESO POR RACION DE 150 G + 5 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.
480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES RAC. 120 G	FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO 120 G	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480106070100	480	106	0701	00		MERO FILETE RAC. 120 G	MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE - OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO - CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.
480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. 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.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)





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G + 5 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.
480101030000	480	101	0300	00		PIERNA CERDO ENT SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 5 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.
480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 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 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.
480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 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 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.
480107040000	480	107	0400	00		PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS,



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480107050101	480	107	0501	01		POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	POLLO ENTERO SIN VISCERAS. HOSPITAL. PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G. SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 225 G + 5 G. FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA. PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL. DEBE SER ENTERO, CON PIEL. TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE 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.
480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G + 5 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.
480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 90 G + 5 G 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.
480103030005	480	103	0300	05		JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI-NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS 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.
480103040002	480	103	0400	02		MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 1000 G	MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 1 KGLA MORTADELA ES UN FIAMBRE ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS; MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIERE CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40	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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
						G. PAQ. 1000 G	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.
480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
480701030000	480	701	0300	00		TOCINO (500 G)	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA. PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480301010000	480	301	0100	00		CAÑA	CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE.*ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES, SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 15 MESES DE EDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.
480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	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.
480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA	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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE 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.
480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301110000	480	301	1100	00		JICAMA	JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS 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.
480301130200	480	301	1302	00		LIMÓN SIN SEMILLA	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
480301160100	480	301	1601	00		MANDARINA REYNA	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
480301170100	480	301	1701	00		MANGO ATAULFO	MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.
480301180100	480	301	1801	00		MANZANA RAYADA	MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING	MANZANA STARKING 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.
480301190100	480	301	1901	00		MELÓN CHINO	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO	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.
480301210200	480	301	2102	00		PAPAYA ROJA	PAPAYA ROJA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301230000	480	301	2300	00		PERON	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480301240000	480	301	2400	00		PIÑA	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO- ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301250100	480	301	2501	00		PLÁTANO DOMINÍCO	PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301250200	480	301	2502	00		PLATANO MACHO	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O 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.
480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO	PLATANO TABASCO 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.
480301260000	480	301	2600	00		SANDIA	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS. DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480301270000	480	301	2700	00		TEJOCOTE	TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.
480301280100	480	301	2801	00		TORONJA ROJA	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO. EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480301290000	480	301	2900	00		TUNA	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS 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.
480301300100	480	301	3001	00		UVA CARDENAL	UVA CARDENAL HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO 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.
480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480302010000	480	302	0100	00		ACELGA	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 FLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.
480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS	AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA. EN OTRAS; CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480302030000	480	302	0300	00		APIO	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.
480302040000	480	302	0400	00		BETABEL	BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
480302050000	480	302	0500	00		BROCOLI	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -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.
480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA	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.
480302070000	480	302	0700	00		CALABAZA DE CASTILLA	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



2024 Felipe Carrill



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302080100	480	302	0801	00		CAMOTE AMARILLO	CAMOTE AMARILLO 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.
480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302090200	480	302	0902	00		CEBOLLA CAMBRAY	CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE 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.
480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA	CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE FLAGAS. 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.
480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑON FRESCO	CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. 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.
480302120100	480	302	1201	00		CHICHARO LIMPIO	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCION COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA.LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 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.
480302130000	480	302	1300	00		CHILACAYOTE	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.
480302140400	480	302	1404	00		CHILE CHILACA	CHILE CHILACA 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

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024
Felipe Carril



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 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.
480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. 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.
480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO	CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 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.
480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO	CILANTRO HOSPITALES 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.
480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA	COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.
480302170200	480	302	1702	00		COL MORADA	COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.
480302180100	480	302	1801	00		COLIFLOR FRESCA	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO, NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480302190000	480	302	1900	00		EJOTE	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 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.
480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA, PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. 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.
480302200200	480	302	2002	00		ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO (1000 G)	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE.EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, A UNA TEMPERATURA DE -18° C.SON LOS GRANOS DEL MAIZ (ZEA MAYS) FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS.
480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE	EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA	ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS. FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480303010100	480	303	0101	00		GERMINADO DE ALFALFA	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.
480303010200	480	303	0102	00		GERMINADO DE SOYA	GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO . DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS. DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.
480302230100	480	302	2301	00		HABA VERDE SIN VAINA	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.
480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	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
480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE	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.
480302240100	480	302	2401	00		JITOMATE BOLA	JITOMATE BOLA, 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 MAGULLADURAS QUE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O 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





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
							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.
480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA	LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 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.
480302280000	480	302	2800	00		NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).
480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA	PAPA 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 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.
480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY	PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302300000	480	302	3000	00		PEPINO	PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL	PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.
480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRON FRESCO	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS 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.
480302320000	480	302	3200	00		PORO	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302340100	480	302	3401	00		RABANO CHICO	RABANO CHICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302350000	480	302	3500	00		ROMERITOS	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.
480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.



2024
Felipe Carri



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTICULO
480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS.DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480806060000	480	806	0600	00		TE DE NARANJO NATURAL	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.
480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL	TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO, ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302370000	480	302	3700	00		VERDOLAGAS	VERDOLAGA HOSPITAL EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORHERBACEA (PORTULARACEA), PEQUEÑA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBSCURO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVADURAS SON ROJIZAS (VERDOLAGA DORADA). EL LIMBO ES CARDOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO; LAS NERVADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO. ES DE GUSTO LIGERAMENTE ACIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMIBLES. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
480302380000	480	302	3800	00		XOCONOSTLE	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.





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA	ZANAHORIA 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.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.
480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL (90 G)	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480702030100	480	702	0301	00		MARGARINA SIN SAL ENV INDIV. 10 G	MARGARINA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL DE 10 G.HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERISTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
480202020202	480	202	0202	02		QUESO AMERICANO REB 20 G. 500 G	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 500 G ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G, A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL 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



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO 500 G	QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; 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.
480202020500	480	202	0205	00		QUESO COTIJA 1000 G	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
480202020802	480	202	0208	02		QUESO MANCHEGO (1000 G)	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA 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.
480202010201	480	202	0102	01		QUESO OAXACA 1000 G	QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU



ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							ELABORACION. LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.
480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA 1000 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
480202010300	480	202	0103	00		REQUESON SIN SAL 500 G	REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G, ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES ≤100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS, VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.- BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
480202030101	480	202	0301	01		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (1000 ML)	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL. NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.
480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO (30 G)	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 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.
480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (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.
480406230000	480	406	2300	00		PAN DE MUERTO (30 G)	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS. 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE 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.
480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406220000	480	406	2200	00		PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA (30 G)	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 30 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (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.
480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 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,





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO (1000 G)	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.
480406190000	480	406	1900	00		PAN PAMBAZO (60 G)	PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 60 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTO CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA. 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 TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, CORTEZA 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. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
480406240000	480	406	2400	00		PASTEL	PASTEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR 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.
480406250001	480	406	2500	01		ROSCA DE REYES	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA.ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD.EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/20 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20.UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION





ANEXO TECNICO

CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN CORTA	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
							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.
480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA 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.



ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T6 (T SEIS)

Reporte de incidencias en el suministro de víveres ND-30

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

Página 115 de 174 Clave: 2660-003-013

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carril

ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162



ANEXO TECNICO

ANEXO 8
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de recepción	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la recepción de víveres.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Hora de recepción de víveres	Hora en que se reciben los víveres.
5	Número de contrato	El número de contrato vigente.
6	Orden de compra Solicitud extraordinaria de alimentos	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda si la entrega se realiza por Orden de compra o por solitud extraordinaria de alimentos nd-15.
7	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos (carnes, fruta, verdura abarrotes, etc.)
8	Nota de remisión	El número de folio correspondiente a la Nota de remisión.
9	Nombre del responsable de la entrega de alimentos	Nombre (s) completo (s), apellido paterno y apellido materno responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
10	Se presenta uniformado	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
11	Porta gafete con fotografía	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

2660-009-162

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024
Felipe Carril



ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 8
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
12	Utiliza cubre boca y cubre pelo	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
13	Actitud	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).
14	Vehículo	Las condiciones del vehiculo que trasporta los alimentos solicitados con apego a lo solicitado en el contrato de víveres vigente.
15	Cuenta con caja cerrada	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
16	Limpio	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos solicitados.
17	Cuenta con cámara refrigerante	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponda del vehículo que trasporta los alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
18	Fecha de fumigación	El dia, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizó la fumigación del vehículo que trasporta los alimentos solicitados.
19	Modelo	Correspondiente al vehículo que trasporta los alimentos (años solicitados en el contrato de víveres vigente).
20	Contenedores o cajas de estiba	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contendores o cajas de estiva exclusivos, se encuentren en buenas condiciones y sean las adecuadas al grupo de alimentos con apego al contrato de víveres vigente.
21	Limpias	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si entrega en contendores o cajas estiva y se encuentran limpias.

2660-009-162





ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 8
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
22	Cantidad suficiente	Marque con una "X" de acuerdo al rubro que corresponde si la cantidad de contendores o cajas son suficientes para la entrega de los alimentos solicitados.
23	No corresponde a la cantidad solicitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que la cantidad no es la solicitada.
24	Alimentos devueltos por mala calidad.	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que se devuelven por mala calidad.
25	No cumplen con características organolépticas y físico químicas	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) por no cumplir con las características organolépticas y físico químicas.
26	Alimentos devueltos por no corresponden a marca licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no cumplen con la marca licitada con apego al contrato de víveres vigente.
27	Alimentos devueltos por no corresponden unidad presentación licitada	Nombre (s) del alimento(s) que se identifica(n) que no corresponden con la unidad de presentación licitada en el contrato de víveres vigente.
28	Omisión de alimentos	Nombre (s) del alimento (s) solicitado por orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15 que fueron omitidos por el proveedor.
29	Cumple con temperatura	Los alimentos que no cumplen con la temperatura requerida durante la recepción de alimentos.
30	Cantidad de alimentos solicitada	La cantidad del alimento (s) que corresponde a la solicitud en la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.

2660-009-162

Página 119 de 174 Clave: 2660-003-013

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 8
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
31	Cantidad de alimentos devueltos	La cantidad de alimento devuelta por no corresponder a la cantidad solicitada, mala calidad, no cumplan con las características físicas químicas, marca licitada, unidad de presentación, por omisión de alimentos y no cumplan con la temperatura adecuada.
32	Precio unitario	Colocar el precio unitario del alimento de acuerdo al contrato de víveres vigente.
33	Importe	El resultado del número de alimento por el precio unitario.
34	Fecha de canje o reposición	Colocar fecha (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de víveres vigente.
35	Hora de canje o reposición	Colocar hora (dd/mm/aaaa) acordada del canje o reposición del alimento(s) conforme al contrato de víveres vigente.
36	Cumplió con el canje o reposición.	Cumplimiento de fecha y hora del canje o reposición de los alimentos solicitados.
37	Observaciones	Comentarios necesarios del reporte de incidencias.
38	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable que elabora el formato del reporte de incidencias.
39	Verificó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista que verifica el formato del reporte de incidencias.
40	Vo. Bo.	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética que otorga el Visto Bueno.
41	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del responsable de la entrega de alimentos (proveedor).

2660-009-162





ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T7 (T SIETE)

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

HGR / MF 1 CUERNAVACA		NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	Antigüedad mínima	TIPO
PARTIDA				
1	CARNE	1 vehículo con con thermoking	2019	adecuados para la transportación y suministro de alimentos y acorde con la temperatura y manejo de los productos
2	DER LÁCTEOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
3	LECHE	1 vehículo con con thermoking	2019	
4	EMBUTIDOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
5	FRUTAS Y VEGETALES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
6	ABARROTES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
7	PAN Y TORTILLA	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
HGZ / MF 5 ZACATEPEC		NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	Antigüedad mínima	TIPO
PARTIDA				
8	CARNE	1 vehículo con con thermoking	2019	adecuados para la transportación y suministro de alimentos y acorde con la temperatura y manejo de los productos
9	DER LACTEOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
10	LECHE	1 vehículo con con thermoking	2019	
11	EMBUTIDOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
12	FRUTAS Y VEGETALES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
13	ABARROTES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
14	PAN Y TORTILLA	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
HGZ / MF 7 CUAUTLA		NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	Antigüedad mínima	TIPO
PARTIDA				
15	CARNE	1 vehículo con con thermoking	2019	adecuados para la transportación y suministro de alimentos y acorde con la temperatura y manejo de los productos
16	DER LACTEOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
17	LECHE	1 vehículo con con thermoking	2019	
18	EMBUTIDOS	1 vehículo con con thermoking	2019	
19	FRUTAS Y VEGETALES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
20	ABARROTES	1 vehículo caja seca cerrada	2019	
21	PAN Y TORTILLA	1 vehículo caja seca cerrada	2019	

Nota: No podrán compartir vehículo las diferentes partidas

Deberá presentar:

1. **Relación de los choferes propuestos.**
2. **Licencia de los choferes.**
3. **Fotografías a color de las unidades propuestas.**

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carril



ANEXO TECNICO

4. Facturas, tarjetas de circulación, de las unidades propuestas

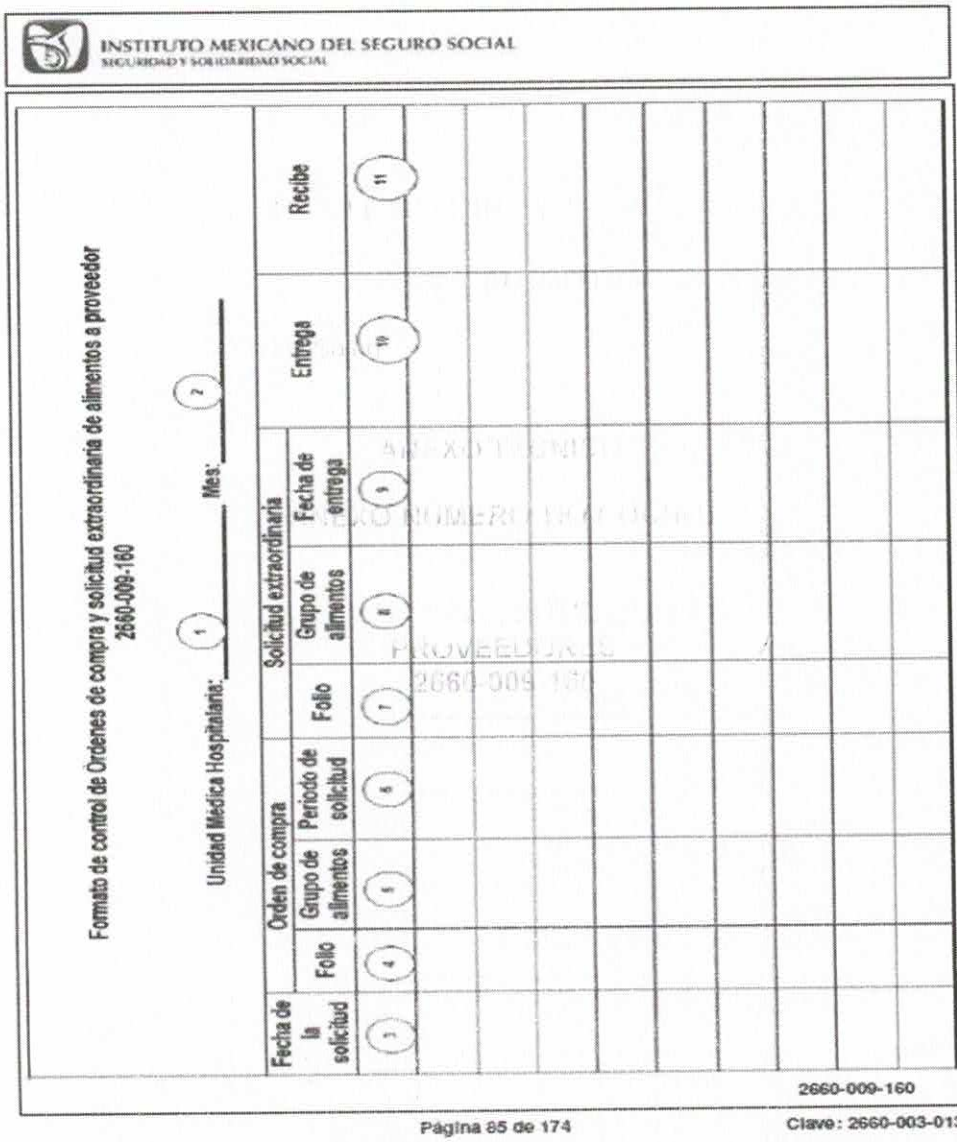
Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrill

ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T8 (T OCHO)

CONTROL DE ORDENES DE COMPRA Y SOLICITUD EXTRAORDINARIA DE ALIMENTOS A PROVEEDORES
2660-009-160



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

2660-009-160

Página 85 de 174 Clave: 2660-003-013

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carril

ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 3
Control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Mes	Mes que corresponde a la elaboración formato de control de Órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor.
3	Fecha de solicitud	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la entrega de la orden compra o de la solicitud extraordinaria de alimentos.
4	Folio	Número de folio consecutivo asignado a la orden de compra.
5	Grupo de alimentos	Grupo de alimentos solicitado. (Ejemplo: carnes, fruta, verdura, abarrotes etc.)
6	Periodo de solicitud	Semana que comprende el periodo de la orden de compra.
7	Folio	Número de folio consecutivo asignado a la solicitud extraordinaria de alimentos.
8	Grupo de alimentos	Grupo de alimentos solicitado de manera extraordinaria (Ejemplo: carnes, fruta, verdura, abarrotes etc.)
9	Fecha de entrega	Fecha de entrega del alimento solicitado.
10	Entrega	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que entrega la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos.
11	Recibe	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor que recibe la orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos.

2660-009-160



ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T9 (T NUEVE)

CANJE Y/O REPOSICION DE ALIMENTOS 2660-009-163

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-163

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carril



ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 10
Formato para canje y/o reposición de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de elaboración	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que es realizada la solicitud extraordinaria de alimentos.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Folio	Número de folio consecutivo.
5	Grupo de alimentos	Nombre del grupo de alimentos asignado en el Cuadro Básico de Alimentos del alimento.
6	Orden de compra/ Solicitud extraordinaria	Marque con una "**X**" de acuerdo al rubro que corresponda si la entrega se realiza por Orden de compra o Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
7	Minuta	Número de minuta de la que corresponden los alimentos devueltos y solicitados para canje.
8	Alimento	Nombre de alimento con apego al Cuadro Básico de Alimentos.
9	Unidad	Kilogramo, gramo, litro u otra medida, según lo requerido.
10	Presentación	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.) conforme al contrato de víveres vigente. Ejemplo: lata 840 grs.
11	Cantidad solicitada	Cantidad de alimento solicitada en orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
12	Cantidad devuelta	Cantidad de alimento devuelta en su caso.

2660-009-163





ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 10
Formato para canje y/o reposición de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
13	Motivo de la devolución	Motivo por el cual se devuelve el alimento.
14	Fecha de canje y/o reposición	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realizará la reposición de los alimentos en devolución.
15	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que elabora el formato.
16	Autorizó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética.
17	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor responsable que recibe el formato de canje y/o reposición de alimentos.

2660-009-163



2024
Felipe Carrillo

ANEXO TECNICO

ANEXO NÚMERO T10 (T DIEZ)

CANCELACION DE ALIMENTOS ND-35 2660-009-165

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-165

Página 147 de 174 Clave: 2660-003-013

Boulevard Benito Juarez N.18, Colonia Centro, , C. P. 62000, Cuernavaca Morelos

2024 Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 16
Formato para cancelación de alimentos nd-35
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
1	Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención	Nombre con que se identifica la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.
2	Fecha de cancelación	Día, mes y año (dd/mm/aaaa) en que es realizada la cancelación de alimentos.
3	Proveedor	Nombre de la razón social del proveedor que corresponde el grupo de alimentos solicitados.
4	Folio	Número de folio consecutivo.
5	Grupo de alimentos	Grupo al que pertenece el alimento cancelado.
6	Orden de compra/ Solicitud extraordinaria	Marcar con una "X" el tipo de solicitud con la que fue cancelado el alimento.
7	Minuta	Número de minuta a la que corresponde al Sistema PLA.C.A de los alimentos cancelados.
8	Servicio	El servicio donde se utilizarian los alimentos cancelados (desayuno, comida, cena o colación nocturna).
9	Alimento	Nombre del alimento cancelado.
10	Unidad	Kilogramo, gramo, litro u otra medida, según lo requerido con apago al contrato de viveres vigente.
11	Presentación	Unidad de presentación del alimento requerido (kilo, litro, paquete, caja, lata, etc.) conforme al contrato vigente. Ejemplo lata 840 gr.
12	Cantidad solicitada	Cantidad de alimento solicitada en orden de compra o solicitud extraordinaria de alimentos nd-15.
13	Cantidad cancelada	Cantidad de alimento que se cancela.

2660-009-165



2024
Felipe Carrillo



ANEXO TECNICO

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 16
Formato para cancelación de alimentos
INSTRUCTIVO DE LLENADO

No.	DATO	ANOTAR
14	Motivo de la cancelación	Causa de la cancelación del alimento.
15	Elaboró	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Nutricionista Dietista o responsable que elabora el formato.
16	Autorizó	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del Jefe de Departamento de Nutrición y Dietética que autoriza la cancelación del alimento.
17	Recibió	Nombre (s) completo (s), apellido paterno, apellido materno y firma autógrafa del proveedor responsable que recibe la cancelación.

2660-009-165



2024
Felipe Carrillo

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA No. 518/AD/005/2025 3RA VUELTA
"GPO 450 VÍVERES GRUPOS: CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VERDURAS, ABARROES, PAN Y TORTILLA REQUERIMIENTO 1° DE ENERO AL 28 DE FEBRERO 2025 HOSPITALES."

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS
JEFATURA DELEGACIONAL DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DELEGACIONAL DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO
PRESENTE

ANEXO NÚMERO 3 (tres)

PROPUESTA ECONÓMICA DE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN

ADJUDICACIÓN DIRECTA ELECTRÓNICA N°. 518/AD/005/2025 3RA VUELTA
FECHA: CUERNAVACA, MORELOS A 31 DE DICIEMBRE DE 2024. FAB. ( ) DIST. (X) No. DE PREI IMSS: 35515
NOMBRE DEL PARTICIPANTE: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V. DOMICILIO: CALLE 4, MZ. 5, LT. 6, COL. EJIDO DEL MORAL, C.P.09040, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CIUDAD DE MÉXICO
No. TELÉFONO: 5556 941827 No. FAX: 5524 540226 CORREO ELECTRÓNICO: comercial.licitaciones@abadi.mx y licitaciones@abadi.com.mx

ESTRATIFICACIÓN: MICRO ( ) PEQUEÑA ( ) MEDIANA ( ) GRANDE (X)

01 enero al 28 de febrero 2025.

PARTIDA	DESCRIPCIÓN CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGP 1 MAX	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGP 1 MIN	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGZ/MF 5 MAX	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGZ/MF 5 MIN	1 ENERO AL 28 DE FEBRERO HGZ/MF 7 MAX	1 ENERO AL 28 DE FEBRERO HGZ/MF 7 MIN	DELEGACIONAL MAX	DELEGACIONAL MIN	PU	MARCA	PROCEDENCIA	HGP/MF 1 IMPORTE MÁXIMO	HGP/MF 1 IMPORTE MÍNIMO	HGZ/MF 5 IMPORTE MÁXIMO	HGZ/MF 5 IMPORTE MÍNIMO	HGZ/MF 7 IMPORTE MÁXIMO	HGZ/MF 7 IMPORTE MÍNIMO	SUBTOTAL DELEGACIONAL ANUAL IMPORTE MÁXIMO	SUBTOTAL DELEGACIONAL ANUAL IMPORTE MÍNIMO
CHULETA CERDO 150 G	450101010000		450	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4° C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	1	KILOGRAMO	0	332.00	133.00	59.00	24.00	118.00	43.00	509.00	204.00	$201.17	TIF A GRANEL	MÉXICO	$66,788.44	$26,755.61	$11,869.03	$4,828.08	$23,738.06	$9,656.16	$102,395.53	$41,239.85

| | | |

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

| | | |

	FECHUGA DE FOLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC PAC. 90 G	450107030200	450	107	0302	00		FECHUGA DE FOLLO 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 FOLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 K G. 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 (TF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VAREDAD, 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, FRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA FECHUGA 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.	1	KILOGRAMO	0	116.67	46.67	0.00	0.00	0.00	0.00	116.67	46.67	$277.78	TF BACHOCO	MÉXICO	$32,407.67	$12,963.07	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$32,407.67	$12,963.07
	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	450107040000	450	107	0400	00		PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G ± 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 K G, 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 (TF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VAREDAD, 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, FRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURA QUE LA FECHUGA 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) CARBARYLO 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.	1	KILOGRAMO	0	1833.33	733.33	0.00	0.00	0.00	0.00	1833.33	733.33	$110.00	TF BACHOCO	MÉXICO	$201,666.67	$80,666.67	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$201,666.67	$80,666.67

	POLLO ENTERO SIN VISC. PIEZA 1500 G	430107060101	430	107	0601	01		POLLO ENTERO SIN VISCERAS, HOSPITAL, PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G. ± 30 G SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 225 G + 5 G. FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA, PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL. DEBE SER ENTERO, CON PIEL TENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE FOSADO, CONSISTENCIA SUAVE FERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASTOS 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.	1	KILOGRAMO	0	110.00	44.00	1314.33	525.73	2628.67	1051.47	4053.00	1621.20	$111.11	TF BACHOCO	MÉXICO	$12,222.10	$4,888.84	$146,035.58	$58,414.23	$292,071.15	$116,828.46	$450,328.83	$180,131.53
	CAZON ENTERO FRESCO RAC. 120 G	430106020001	430	106	0200	01		CAZON, HOSPITAL, ENTERO FRESCO RACIONES DE 120 ± 20 G FRESCO A GRANEL FOR KILOGRAMOS, EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO CARTILAGINOSO DE COLOR GRIS CON TINTES ROJIZOS, SU DORSO ES AZUL GRISACEO CON EL VIENTRE PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTAN UN COLOR ROJIZO, LA PIEL ES ASPERA CON DENTICULOS DERMICOS, ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 M SOBRE FONDOS LODOSOS ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS. CAZON SE LE LLAMA TAMBIEN A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON CON MENOS DE 1.20 M DE LONGITUD, SIENDO SU CARNE DE MEJOR SABOR Y MAS SUAVE QUE LA DEL TIBURON. PESCADO EN FILETE, ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS PEBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME FERO SUAVE. PESCADO EN TROZO - ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO OBTENIDA MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL. LA CARNE ES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. PESCADO CONGELADO, SON LOS FILETES O LONGAS DE PESCADO DE LAS ESPECIES CITADAS DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS, APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EVENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. EN LA CONGELACION ES MUY IMPORTANTE CONSIDERAR TANTO LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL PROCESO A FIN DE OBTENER UN PRODUCTO DE CALIDAD ACEPTABLE Y EVITAR CAMBIOS INDESEABLES DE TEXTURA (PERDIDA DE ELASTICIDAD), SE TORNA FRAGIL (UNA VEZ QUE SE SOMETE A	1	KILOGRAMO	0	81.67	32.67	0.00	0.00	0.00	0.00	81.67	32.67	$336.62	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$27,490.63	$10,996.25	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$27,490.63	$10,996.25

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

	QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480200200203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G., ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA 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 SEMBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 150 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. 45PORCEN, 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 PROTENA 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.	1	PAQUETE	0	150.00	60.00	6.00	2.40	12.00	4.80	168.00	67.20	$232.01	LALA	MÉXICO	$34,801.50	$13,920.60	$1,392.06	$556.82	$2,784.12	$1,113.65	$38,977.68	$15,591.07
	QUESO AÑEJO 500 G	480200200400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRO 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. 36PORCEN; 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 PROTENA 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 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.	1	PAQUETE	0	0.00	0.00	117.00	46.80	234.00	93.60	351.00	140.40	$104.50	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$12,226.50	$4,890.60	$24,453.00	$9,781.20	$36,679.50	$14,671.80

DERIVADOS LACTEOS	QUESO AÑEJO 1000 G	480202020401	480	202	0204	01		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 PETIDO. 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.	1	PAQUETE	0	152.47	61.07	0.00	0.00	0.00	0.00	152.47	61.07	$209.09	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$31,921.07	$12,768.43	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$31,921.07	$12,768.43
	QUESO COTIJA 1000 G	480202020500	480	202	0205	00		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 PETIDO 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.	1	PAQUETE	0	10.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	4.00	$209.09	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,090.90	$836.36	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$2,090.90	$836.36

	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR	480202030101	430	202	0301	01		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 KILOGRAMO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CONTAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS. 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 ALIMENTO EN LA ACIDEZ.	1	PIEZA	0	231.33	92.53	68.67	35.47	177.33	70.93	497.33	198.93	$50.91	YOPLAIT	MÉXICO	$11,777.18	$4,710.87	$4,514.02	$1,805.61	$9,028.04	$3,611.22	$25,319.24	$10,127.70
	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	480701010000	430	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA. ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS. SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML. COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. 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. ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 8°C.	1	PIEZA	0	348.67	139.47	0.00	0.00	0.00	0.00	348.67	139.47	$92.28	LALA	MÉXICO	$32,174.96	$12,869.98	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$32,174.96	$12,869.98

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

PARTIDA	DESCRIPCIÓN CORTA		GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	REFS	1 enero al 28 feb HGR1 MAX	1 enero al 28 feb HGR1 MIN	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGZ1 MF 5 MAX	1 ENERO AL 28 FEBRERO HGZ1 MF 5 MIN	1 ENERO AL 28 DE FEBRERO HGZ1 MF 7 MAX	1 ENERO AL 28 DE FEBRERO HGZ1 MF 7 MIN	DELEGACIONAL MAX	DELEGACIONAL MIN	FU	MARCA	PROCEDENCIA	HGR /MF 1 IMPORTE MAXIMO	HGR /MF 1 IMPORTE MINIMO	HGZ1 MF 5 IMPORTE MAXIMO	HGZ1 MF 5 IMPORTE MINIMO	HGZ1 MF 7 IMPORTE MAXIMO	HGZ1 MF 7 IMPORTE MINIMO	SUBTOTAL DELEGACIONAL ANUAL IMPORTE MAXIMO	SUBTOTAL DELEGACIONAL ANUAL IMPORTE MINIMO
	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 426 ML	480701010002	450	701	0100	02		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA. ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 426 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, ESTABILIDADOR 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	334.33	133.73	668.67	267.47	1003.00	401.20	$47.53	LALA	MÉXICO	$0.00	$0.00	$15,890.86	$6,356.35	$31,781.73	$12,712.69	$47,672.59	$19,069.04
	MARGARINA SIN SAL 90 G	450702030000	450	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA. PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.6PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 39°C; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES (ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANSOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.65PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES - ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 4°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	619.67	247.87	218.67	87.47	437.33	174.93	1275.67	510.27	$11.64	LA VILLITA	MÉXICO	$7,212.92	$2,885.17	$2,545.25	$1,018.11	$5,090.56	$2,036.22	$14,848.76	$5,939.50
										SUBTOTAL		2229.67	891.87	1183.00	473.20	2366.00	946.40	5778.67	2311.47			SUBTOTAL	$256,400.99	$102,560.39	$116,127.36	$46,450.94	$232,254.71	$92,901.89	$604,783.06	$241,913.22
																						I.V.A.	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00
																						I.E.P.S.	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00
																						TOTAL	$256,400.99	$102,560.39	$116,127.36	$46,450.94	$232,254.71	$92,901.89	$604,783.06	$241,913.22

ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
Calle 4, Manzana 5, Lote 6, Col. Ejido del Moral, Alcaldía Iztapalapa, C.P. 09040, Ciudad de México, México.
Tel. 55 2454 0225 Ext. 2301 / 55 5694 9827 licitaciones@abadi.com.mx www.abadi.com.mx R.F.C. ADI-991022-KX2

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	480201020000	430	201	0200	00		LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 2%FORCEN DE LACTOSA RESIDUAL SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA, SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L; RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 2%FORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN; LACTOSA MAXIMO 10 G/L; GLUCOSA MINIMO 36 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L; DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 U.I.) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 U.I.). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0.512°C (- 0.532°H) Y – 0.536°C (- 0.567°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS; LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP., ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA, LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (PANCREADEO), ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABIERTO", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D", SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4°	1	PAQUETE	0	0.00	0.00	10.00	4.00	20.00	8.00	30.00	12.00	$31.90	LALA	MÉXICO	$0.00	$0.00	$319.00	$127.60	$638.00	$255.20	$957.00	$382.80
LECHE	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	480201030000	430	201	0303	00		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y CLINICAS ULTRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD, ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L, RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 2%FORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 U.I.) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 U.I.) ; ESTANDARIZADA, ESPC MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0.512°C (- 0.532°H) Y – 0.536°C (- 0.567°H), LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS; LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP., ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA, LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (PANCREADEO), ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D", SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU FABRICACION, UNA VEZ	1	PAQUETE	0	37.33	14.93	0.00	0.00	0.00	0.00	37.33	14.93	$31.90	LALA	MÉXICO	$1,193.93	$476.37	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$1,193.93	$476.37

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

EMBUTIDOS	MORTADELA FEB. 60 G. PAQ. 1000 G	480100040102	480	103	0401	02		MORTADELA FEBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA FEB DE 60 G ± 3 GEN PAQUETES DE 1 KG LA MORTADELA ES UN EMBUTIDO ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS; MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIERE CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	1	PAQUETE	0	36.00	14.40	15.00	6.00	30.00	12.00	81.00	32.40	$98.44	MURGATI	MÉXICO	$3,543.84	$1,417.54	$1,476.60	$590.64	$2,953.20	$1,181.28	$7,973.64	$3,189.46
	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480100060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G ± 3 G., EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE 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.	1	PAQUETE	0	7.67	3.07	34.00	13.60	68.00	27.20	109.67	43.87	$83.03	MURGATI	MÉXICO	$636.56	$254.63	$2,823.02	$1,129.21	$5,646.04	$2,258.42	$9,105.62	$3,642.25
	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480100070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA FEB 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 VIGENTE ES 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.	1	PAQUETE	0	122.33	48.93	59.00	23.60	118.00	47.20	299.33	119.73	$86.60	MURGATI	MÉXICO	$10,594.07	$4,237.63	$5,109.40	$2,043.76	$10,218.80	$4,087.52	$25,922.27	$10,368.91

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

JICAMA	480301110000	480	301	1100	00		JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TRONCO 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.	1	KILOGRAMO	0	124.33	49.73	22.67	9.07	45.33	18.13	192.33	76.93	$14.43	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,794.13	$717.65	$327.08	$130.83	$654.16	$261.66	$2,775.37	$1,110.15
LIMÓN SIN SEMILLA	480301130200	480	301	1302	00		LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA 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 FLORICION, 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 42.77PORCIEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCIEN Y ACIDEZ DE 7PORCIEN 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 SATSFACTORIO.	1	KILOGRAMO	0	147.00	58.80	91.33	36.53	182.67	73.07	421.00	168.40	$24.56	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$3,610.32	$1,444.13	$2,243.15	$897.26	$4,486.29	$1,794.52	$10,339.76	$4,135.90
MANDARINA REYNA	480301160100	480	301	1601	00		MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE 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.	1	KILOGRAMO	0	56.33	22.53	24.00	9.60	48.00	19.20	128.33	51.33	$20.25	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,140.75	$456.30	$456.00	$194.40	$972.00	$388.80	$2,598.75	$1,039.50

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

MANDARINA CRIOLLA	480301160300	480	301	1603	00		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 CONDIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE FOJZO, LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA FOR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI, LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS FOR 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 FLAGAS. 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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	24.00	9.60	48.00	19.20	72.00	28.80	$32.20	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$772.80	$309.12	$1,545.60	$618.24	$2,318.40	$927.36
MANGO ATAULFO	480301170100	480	301	1701	00		MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES FOJZO 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 FLAGAS. 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.	1	KILOGRAMO	0	215.08	86.03	12.00	4.80	24.00	9.60	251.08	100.43	$34.65	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$7,452.64	$2,981.06	$415.80	$166.32	$831.60	$332.64	$8,700.04	$3,480.02
MANZANA FED DELICIUS	480301180200	480	301	1802	00		MANZANA FED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 FORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CONTAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO FOR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIFO 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 FOR 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 FLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75FOR CEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50FOR CEN 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 25FOR CEN 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.	1	KILOGRAMO	0	33.00	13.20	0.00	0.00	0.00	0.00	33.00	13.20	$68.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,584.00	$1,033.60	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$2,584.00	$1,033.60

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		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 75PORCIEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCIEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CONESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL FESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCIEN 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.	1	KILOGRAMO	0	2333.33	933.33	275.67	110.27	551.33	220.53	3160.33	1264.13	$68.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$158,666.67	$63,466.67	$18,745.33	$7,498.13	$37,490.67	$14,996.27	$214,902.67	$85,961.07
	MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y 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.	1	KILOGRAMO	0	819.83	327.93	1030.00	412.00	2060.00	824.00	3909.83	1563.93	$31.83	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$26,095.30	$10,438.12	$32,784.90	$13,113.96	$65,569.80	$26,227.92	$124,450.00	$49,780.00
	MELÓN VALENCIANO	480301190200	480	301	1902	00		MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TAPA 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.	1	KILOGRAMO	0	84.00	33.60	82.00	32.80	164.00	65.60	330.00	132.00	$22.22	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,866.48	$746.59	$1,822.04	$728.82	$3,644.08	$1,457.63	$7,332.60	$2,933.04

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

NARANJA PARA JUGO	450301200000	450	301	2000	00		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 FECULAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN FECTINAS; 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.	1	KILOGRAMO	0	1654.13	661.65	206.00	82.40	412.00	164.80	2272.13	908.85	$14.01	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$23,174.41	$9,269.76	$2,856.06	$1,154.42	$5,772.12	$2,308.85	$31,832.59	$12,733.04
PAPAYA ROJA	450301210200	450	301	2102	00		PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES PEDENAS 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.	1	KILOGRAMO	0	3941.70	1576.68	870.00	348.00	1740.00	696.00	6551.70	2620.68	$38.88	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$153,253.30	$61,301.32	$33,825.60	$13,530.24	$67,651.20	$27,060.48	$254,730.10	$101,892.04
PERA MANTEQUILLA	450301220200	450	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS FECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON FEGUEÑAS, 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.	1	KILOGRAMO	0	896.67	358.67	335.33	134.13	670.67	268.27	1902.67	761.07	$60.18	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$53,961.40	$21,584.56	$20,150.36	$8,072.14	$40,360.72	$16,144.29	$114,502.48	$45,800.99
PERON	450301230000	450	301	2300	00		PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PEZA 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.	1	KILOGRAMO	0	740.00	296.00	273.33	109.33	546.67	218.67	1560.00	624.00	$76.02	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$56,254.80	$22,501.92	$20,778.80	$8,311.52	$41,557.60	$16,623.04	$118,591.20	$47,436.43

PIÑA	4503012400000	450	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO-ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PLENO 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.	1	KILOGRAMO	0	3033.67	1213.47	166.33	66.53	332.67	133.07	3532.67	1413.07	$25.60	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$77,661.87	$31,064.75	$4,258.13	$1,703.25	$8,516.27	$3,406.51	$90,436.27	$36,174.51
PLÁTANO DOMÍNICO	4503012501000	450	301	2501	00		PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFEREN 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.	1	KILOGRAMO	0	283.22	113.29	0.00	0.00	0.00	0.00	283.22	113.29	$29.24	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$8,281.35	$3,312.54	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$8,281.35	$3,312.54
PLATANO MACHO	4503012502000	450	301	2502	00		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 DIFEREN 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.	1	KILOGRAMO	0	4.20	1.68	69.33	27.73	138.67	55.47	212.20	84.88	$21.05	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$88.41	$35.36	$1,459.47	$583.79	$2,915.93	$1,167.57	$4,466.81	$1,786.72

| | | |

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y FOR PIEZA DE 120 G + 10 FORCIENTO 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 FICOS 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 DISCOIDALES. 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 11FORCEN). 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.	1	KILOGRAMO	0	38.67	15.47	164.33	65.73	328.67	131.47	531.67	212.67	$14.73	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$569.56	$227.82	$2,420.63	$968.25	$4,841.26	$1,936.50	$7,831.45	$3,132.58
UVA CARDENAL	480301300100	480	301	3001	00		UVA CARDENAL HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO, DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR 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 (FURFURA). 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.	1	KILOGRAMO	0	11.67	4.67	0.00	0.00	0.00	0.00	11.67	4.67	$95.21	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,110.78	$444.31	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$1,110.78	$444.31
UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO, DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS SIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR 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 (FURFURA). 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.	1	KILOGRAMO	0	75.67	30.27	165.33	66.13	330.67	132.27	571.67	228.67	$105.26	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$7,964.67	$3,185.87	$17,402.99	$6,961.19	$34,805.97	$13,922.39	$60,173.63	$24,069.45

ACELGA	4503020100000	450	302	0100	00		ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OSSCURO 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, CONFORMA 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 EXTENDER 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 10%ORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25%ORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25%ORCEN 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.	1	KILOGRAMO	0	89.43	35.77	36.00	14.40	72.00	28.80	197.43	78.97	**$14.86**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,328.88	$531.55	$534.96	$213.98	$1,069.92	$427.97	$2,933.76	$1,173.50
AGUACATE HASS	4503020200200	450	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOSSCURO, 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 FOCO 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.	1	KILOGRAMO	0	119.33	47.73	86.00	34.40	172.00	68.80	377.33	150.93	**$80.69**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$9,629.01	$3,851.60	$6,939.34	$2,775.74	$13,878.68	$5,551.47	$30,447.03	$12,178.81
AJO EN BULBO	4503020100000	450	302	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALLO EN UN 60%ORCEN. 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 5%ORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	1	KILOGRAMO	0	106.00	42.40	32.00	12.80	64.00	25.60	202.00	80.80	**$98.50**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$10,441.00	$4,176.40	$3,152.00	$1,260.80	$6,304.00	$2,521.60	$19,897.00	$7,958.80

	AFIO	480302030000	480	302	0300	00		AFIO 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 AFIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS AFIO 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 DESCENDIENTE 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 10POR CIEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25POR CIEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25POR CIEN 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.	1	KILOGRAMO	0	60.67	24.27	10.67	4.27	21.33	8.53	92.67	37.07	$16.59	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,006.46	$402.58	$176.96	$70.78	$353.92	$141.57	$1,537.34	$614.94
	BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, 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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	15.33	6.13	30.67	12.27	46.00	18.40	$11.68	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$179.09	$71.64	$358.19	$143.27	$537.28	$214.91

CALABACITA ITALIANA	450302060200	450	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE. EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LIGO, BRILLANTE. SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMESFERIOIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO FOLAR (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 COMBLES. 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 PASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (SFORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN SFORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10FORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3FORCEN 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 FESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	1482.00	592.80	349.33	139.73	698.67	279.47	2530.00	1012.00	$18.50	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$27,417.00	$10,966.80	$6,462.67	$2,585.07	$12,925.33	$5,170.13	$46,805.00	$18,722.00
CALABAZA DE CASTILLA	450302070000	450	302	0700	00		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, CONSURCOS 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 COMBLE, DE COLOR VERDE CLARO U OBSCURO MOTEADO O JASPEADO SEGUN LAS VARIEDADES; LIGO 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 COMBLE. CONTIENE SEMILLAS MULTIPLES, APLANADAS, SIMETRICAS, BLANCAS COMO DE 1 CM EN SU EJE, TAMBIEN COMBLES 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 FESISTENCIA 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.	1	KILOGRAMO	0	10.00	4.00	8.00	3.20	16.00	6.40	34.00	13.60	$21.05	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$210.50	$84.20	$168.40	$67.36	$336.80	$134.72	$715.70	$286.28
CAMOTE AMARILLO	450302080100	450	302	0801	00		CAMOTE AMARILLO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTREMAR 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, CUBERTA 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.	1	KILOGRAMO	0	60.00	24.00	82.00	32.80	164.00	65.60	306.00	122.40	$40.94	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,456.40	$982.56	$3,357.08	$1,342.83	$6,714.16	$2,685.66	$12,527.64	$5,011.06

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

FRUTAS Y VERDURAS	CEBOLLA MORADA	450302090300	450	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRE LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O 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 LOTE 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.	1	KILOGRAMO	0	9.00	3.60	12.00	4.80	24.00	9.60	45.00	18.00	$20.92	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$188.28	$75.31	$251.04	$100.42	$502.08	$200.83	$941.40	$376.56
	CHAMPIÑON FRESCO	450302100000	450	302	1000	00		CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON 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 COMBLES 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 FEBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4%PORCIEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCIEN, MASA DRENADA 60PORCIEN. 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 FESBALOSA, 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 PRODUCIR SUSTANCIAS	1	KILOGRAMO	0	112.83	45.13	14.33	5.73	28.67	11.47	155.83	62.33	$120.46	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$13,591.90	$5,436.76	$1,726.59	$690.64	$3,453.19	$1,381.27	$18,771.68	$7,508.67

CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G ± 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON LONGITUD 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 FERTIL ES APLANADA, LISA Y FECUNDA 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.	1	KILOGRAMO	0	2679.03	1071.61	513.67	204.27	1021.33	408.53	4211.03	1684.41	$16.05	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$42,998.43	$17,199.37	$8,196.20	$3,278.48	$16,392.40	$6,556.96	$67,587.03	$27,034.81
CHICHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE NUCEL, 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 MANOS 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.	1	KILOGRAMO	0	20.00	8.00	29.67	11.87	59.33	23.73	109.00	43.60	$104.09	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,081.80	$832.72	$3,068.00	$1,235.20	$6,176.01	$2,470.40	$11,345.81	$4,538.32
CHILACAYOTE	480302130000	480	302	1300	00		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 RAYAS 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.	1	KILOGRAMO	0	363.08	145.23	0.00	0.00	0.00	0.00	363.08	145.23	$30.74	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$11,160.93	$4,464.39	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$11,160.93	$4,464.39

	CHILE DE ARBOL	480302140200	480	302	1402	00		CHILE DE ARBOL 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 ACONSMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REINFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS 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 FOR 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	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	3.33	1.33	6.67	2.67	10.00	4.00	$58.48	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$194.93	$77.97	$389.87	$155.95	$584.80	$233.92
	CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONSMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE: AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REINFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS 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 FOR 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	1	KILOGRAMO	0	9.00	3.60	8.67	3.47	17.33	6.93	35.00	14.00	$86.85	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$781.65	$312.66	$752.70	$301.08	$1,505.40	$602.16	$3,039.75	$1,215.90

	CHILE JALAPEÑO	450302140700	450	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONSMADA, 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 TAMB IEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REN FORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 4 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 3 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O.	1	KILOGRAMO	0	32.83	13.13	6.00	2.43	12.00	4.80	50.83	20.33	$29.47	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$967.60	$387.04	$176.82	$70.73	$353.64	$141.46	$1,493.06	$597.22
	CHILE POBLANO	450302140900	450	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONSMADA, 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 TAMB IEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE REN FORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 4 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 3 CM². LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O.	1	KILOGRAMO	0	56.54	22.62	46.33	18.53	92.67	37.07	185.54	78.22	$38.85	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,176.71	$870.68	$1,800.05	$720.02	$3,600.10	$1,440.04	$7,596.86	$3,038.74

| | | |

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

EJOTE	450302190000	450	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS 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 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.	1	KILOGRAMO	0	436.67	174.67	166.67	66.67	333.33	133.33	936.67	374.67	**$35.51**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$15,506.15	$6,202.46	$5,918.33	$2,367.33	$11,836.67	$4,734.67	$33,261.15	$13,304.46
ELOTE FRESCO ENTERO	450302200100	450	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ¿NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES LA MAZORCA TERNA 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.	1	KILOGRAMO	0	124.15	49.66	32.67	13.07	65.33	26.13	222.15	88.86	**$23.39**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,903.95	$1,161.58	$764.07	$305.63	$1,528.15	$611.26	$5,196.17	$2,078.47
EPAZOTE	450805020000	450	805	0200	00		EPAZOTE HOSPITALES 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 ANTHELMINTICAS 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.	1	KILOGRAMO	0	45.67	19.47	15.33	6.13	30.67	12.27	94.67	37.87	**$12.63**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$614.66	$245.86	$193.66	$77.46	$387.32	$154.93	$1,195.64	$478.26

ESPINACA FRESCA	4503002210100	450	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7% O CEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5% O CEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 1% O CEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2% O CEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13% O CEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12% O CEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20% O CEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7% O CEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13% O CEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12% O CEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20% O CEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7% O CEN 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	1	KILOGRAMO	0	40.20	16.08	72.00	28.80	144.00	57.60	256.20	102.48	$26.56	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,067.71	$427.08	$1,912.32	$764.93	$3,824.64	$1,529.86	$6,804.47	$2,721.87
GERMINADO DE ALFALFA	4503030101100	450	303	0101	00		GERMINADO DE ALFALFA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE 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.	1	KILOGRAMO	0	2.27	0.91	0.00	0.00	0.00	0.00	2.27	0.91	$47.58	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$107.85	$43.14	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$107.85	$43.14
GERMINADO DE SOYA	4503030102090	450	303	0102	00		GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OBSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A 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.	1	KILOGRAMO	0	14.93	5.97	6.00	2.40	12.00	4.80	32.93	13.17	$46.87	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$699.93	$279.97	$281.22	$112.49	$562.44	$224.98	$1,543.59	$617.43

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

HABA VERDE SIN VAINA	480302230100	480	302	2301	00		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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	2.67	1.07	5.33	2.13	8.00	3.20	$51.79	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$138.11	$55.24	$276.21	$110.49	$414.32	$165.73
HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPITALES 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 EUGENIOL, ACETOEUGENIOL, METILEUGENIOL 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 50PORCIEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	10.23	4.09	4.00	1.60	8.00	3.20	22.23	8.89	$50.74	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$519.24	$207.70	$202.96	$81.18	$405.92	$162.37	$1,128.12	$451.25
HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, 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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80	$14.03	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$56.12	$22.45	$112.24	$44.90	$168.36	$67.34
JITOMATE BOLA	480302240100	480	302	2401	00		JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	8.33	3.33	16.67	6.67	25.00	10.00	$29.15	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$242.92	$97.17	$485.83	$194.33	$728.75	$291.50

	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	450302240200	450	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.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.	1	KILOGRAMO	0	3068.22	1235.29	1243.47	497.47	2457.33	994.93	6819.22	2727.69	$26.25	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$81,065.86	$32,426.35	$32,646.25	$13,058.50	$65,292.50	$26,117.00	$179,004.61	$71,601.85
	LECHUGA ROMANA	450302250200	450	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS 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	1	KILOGRAMO	0	813.23	325.31	328.67	131.47	657.33	262.93	1799.23	719.71	$24.38	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$19,827.65	$7,931.06	$8,012.89	$3,205.16	$16,025.79	$6,410.31	$43,866.33	$17,546.53
	NOPAL	450302280000	450	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES 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 PAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 13 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO. LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	464.37	265.75	193.00	77.20	386.00	154.40	1243.37	497.35	$22.10	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$14,682.65	$5,873.06	$4,265.30	$1,706.12	$8,530.60	$3,412.24	$27,478.55	$10,991.42

PAPA BLANCA	450302290200	450	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 POR CIENTO. 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, CONFORMA 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.	1	KILOGRAMO	0	1237.07	494.83	603.33	241.33	1206.67	482.67	3047.07	1218.83	$35.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$43,297.45	$17,318.93	$21,116.67	$8,446.67	$42,233.33	$16,893.33	$106,647.45	$42,658.93
PEPINO	450302300000	450	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY FECULIAR 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.	1	KILOGRAMO	0	319.55	127.82	33.33	13.33	66.67	26.67	419.55	167.82	$20.25	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$6,470.89	$2,588.36	$675.00	$270.00	$1,350.00	$540.00	$8,495.89	$3,398.36
PEREJIL	450805060000	450	805	0600	00		PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS. EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APINA 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.	1	KILOGRAMO	0	23.00	9.20	7.00	2.80	14.00	5.60	44.00	17.60	$23.93	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$550.31	$220.12	$167.51	$67.00	$335.02	$134.01	$1,052.84	$421.14
PIMIENTO MORRON FRESCO	450302310000	450	302	3100	00		PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ACHATADO 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 PEGUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	47.07	18.83	8.33	3.33	16.67	6.67	72.07	28.83	$62.28	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,931.31	$1,172.52	$519.00	$207.60	$1,038.00	$415.20	$4,488.31	$1,795.32

	PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN 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.	1	KILOGRAMO	0	20.61	8.25	11.33	4.53	22.67	9.07	54.61	21.85	**$23.86**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$491.83	$196.73	$270.41	$108.17	$543.83	$216.33	$1,303.07	$521.23
	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS. SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4PORCEN, 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.	1	PIEZA	0	52.00	20.80	4.00	1.60	8.00	3.20	64.00	25.60	**$23.93**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,244.36	$497.74	$95.72	$38.29	$191.44	$76.58	$1,531.52	$612.61

	TE DE MANZANILLA NATURAL	48080605000O	430	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS PILIFORMES. 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 FICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTENAS 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.	1	PIEZA	0	52.00	20.80	4.00	1.60	8.00	3.20	64.00	25.60	**$18.57**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$965.64	$386.26	$74.28	$29.71	$148.56	$59.42	$1,158.43	$475.39
	TE DE NARANJO NATURAL	48080606000O	430	806	0600	00		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, SONAROMATICAS 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 FICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTENAS 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.	1	PIEZA	0	33.33	13.33	4.00	1.60	8.00	3.20	45.33	18.13	**$28.07**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$935.67	$374.27	$112.28	$44.91	$224.56	$89.82	$1,272.51	$509.00

TE DE YERBABUENA NATURAL	4808060700000	450	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10%PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10%PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5%PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30%PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 30%PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4%PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA. O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	33.33	13.33	4.00	1.60	8.00	3.20	45.33	18.13	**$18.98**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$632.67	$253.07	$75.92	$30.37	$151.84	$60.74	$560.43	$344.17
TOMATE VERDE	4803023600000	450	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.EL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA 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 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 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.	1	KILOGRAMO	0	1287.62	515.05	660.00	264.00	1320.00	528.00	3247.62	1307.05	**$29.44**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$37,907.43	$15,162.97	$19,430.40	$7,772.16	$38,860.80	$15,544.32	$96,193.63	$38,479.45

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	450702010401	450	702	0104	01		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 99%PORCEN 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 0.05%PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.2, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1%PORCEN, INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG H OH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS II (°C) (ITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HAUPHEN, KREIS, 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 AMARILLO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES - ETIQUETADO NOMBRE 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	1	PIEZA	0	663.33	265.33	370.33	143.13	740.67	296.27	1774.33	709.73	$64.56	PATRONA	MÉXICO	$42,824.80	$17,129.92	$23,908.72	$9,563.49	$47,817.44	$19,126.93	$114,550.96	$45,820.38
	ACEITE DE OLIVA 946 ML	450702010500	450	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 946 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 99%PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05%PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.3%PORCENTO SAPONIFICABLE 2%PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005%PORCEN/M/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03%PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANSOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.05%PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE 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 - ETIQUETADO NOMBRE 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.	1	PIEZA	0	9.67	3.87	4.00	1.60	8.00	3.20	21.67	8.67	$270.18	YBARRA	MÉXICO	$2,611.74	$1,044.70	$1,080.72	$432.29	$2,161.44	$864.58	$5,853.90	$2,341.56

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

| | | |

ARROZ PULIDO 1000 G	450402020000	450	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCENTAJE DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE 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.	1	PIEZA	0	805.67	322.27	192.33	76.93	384.67	153.87	1382.67	553.07	$34.39	SANTA ISABEL	MÉXICO	$27,706.83	$11,082.75	$6,614.34	$2,645.74	$13,228.69	$5,291.47	$47,549.91	$19,019.96
ATE DE FRUTAS (1000 G) <<<	450610010001	450	610	0100	01		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO. LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL CONDENSADO (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	1	PIEZA	0.08	18.00	7.20	10.00	4.00	20.00	8.00	48.00	19.20	$68.02	TIA TATY	MÉXICO	$1,224.36	$439.74	$660.20	$272.08	$1,360.40	$544.16	$3,264.96	$1,305.98

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

ATUN EN ACEITE, LATA 140 G	4501060101100	450	106	0101	00		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TAPAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN 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 FERO 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.	1	LATA	0	254.33	101.73	837.00	334.80	1674.00	669.60	2765.33	1106.13	$22.72	ALFIMAR	MÉXICO	$5,778.45	$2,311.38	$19,016.64	$7,606.66	$38,033.28	$15,213.31	$62,828.37	$25,131.35
ATUN EN ACEITE, LATA 1580 G	4501060101103	450	106	0101	03		ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1580 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TAPAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN 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 FERO 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.	1	LATA	0	46.00	18.40	0.00	0.00	0.00	0.00	46.00	18.40	$315.13	NAIR	MÉXICO	$14,495.93	$5,798.39	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$14,495.93	$5,798.39

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

ATUN EN AGUA, LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATUN EN AGUA, HOSPITAL Y GUARDERIA, LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARIMAS 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 FOSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRME 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(5) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(2) 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	1	LATA	0	452.67	181.07	837.00	334.80	1674.00	669.60	2963.67	1185.47	$22.72	ALFIMAR	MÉXICO	$10,284.59	$4,113.83	$19,016.64	$7,606.66	$33,033.28	$13,213.31	$67,334.51	$26,933.80
AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G, DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	110.33	44.13	31.00	12.40	62.00	24.80	203.33	81.33	$41.40	SANTA ISABEL	MÉXICO	$4,567.80	$1,827.12	$1,283.40	$513.36	$2,566.80	$1,026.72	$8,418.00	$3,367.20
AZUCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTROROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293°K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN, COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E ENDOSPORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, 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.	1	PIEZA	0	519.67	207.87	232.00	92.80	464.00	185.60	1215.67	486.27	$33.00	LA NUEVA ERA	MÉXICO	$17,149.00	$6,859.60	$7,656.00	$3,062.40	$15,312.00	$6,124.80	$40,117.00	$16,046.80

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G <<<	4804060200000	480	406	0200	00		BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA. HOSPITAL Y GUARDERIAFOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 40 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, FECTIVAS, 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.	1	CAJA	0.08	50.00	20.00	0.00	0.00	0.00	0.00	50.00	20.00	**$54.03**	BRAN FRUT	MÉXICO	$2,701.50	$1,080.60	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$2,701.50	$1,080.60
CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1 KG	4507040300000	450	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBERTA 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	1	PIEZA	0	9.17	3.67	4.00	1.60	8.00	3.20	21.17	8.47	**$81.87**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$750.43	$300.19	$327.43	$130.99	$554.96	$261.93	$1,732.92	$693.17
CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	4508060310100	450	806	0101	00		CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150º C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100%PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100%PORCEN 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 2%PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6%PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5%PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 10.5 A 16.5%PORCEN, 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.	1	PIEZA	0	119.00	47.60	44.00	17.60	88.00	35.20	251.00	100.40	**$212.28**	LA CORDOBESA	MÉXICO	$25,261.32	$10,104.53	$9,240.32	$3,736.13	$18,650.64	$7,472.26	$53,252.28	$21,312.91

CAFÉ FLIRO SOLUBLE (170 G)	4808060102000	480	806	0102	00		CAFE FLIRO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 170 G +50 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100%ORGEN FLIRO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2%ORGEN, CENIZAS 11%ORGEN MAXIMO, HUMEDAD 4%ORGEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1%ORGEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CARACTERISTICO AL CAFE SOLUBLE; COLOR CASTAÑO CLARO A OBSCURO, ASPECTO FOLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL FECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE AFELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TERRA, 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.	1	PIEZA	0	2.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.80	$109.31	LOS PORTALES	MÉXICO	$218.62	$87.45	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$218.62	$87.45
CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO (170 G)	4808060103000	480	806	0103	00		CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 170 G +50 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE FLIRO TOSTADO DESCAFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA 0.3%ORGEN MAXIMO, CENIZAS 12%ORGEN MAXIMO, HUMEDAD 4%ORGEN 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 FECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS QUE NO SE ENCUENTRE AFELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TERRA, 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.	1	PIEZA	0	1.00	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.40	$136.67	LOS PORTALES	MÉXICO	$136.67	$54.67	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$136.67	$54.67
CANELA EN RAJA 1000 G	4806020400000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90%ORGEN. 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 ADQUIRISE 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.	1	KILOGRAMO	0	3.67	1.47	6.00	2.43	12.00	4.80	21.67	8.67	$417.16	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,529.59	$611.83	$2,502.96	$1,001.18	$5,005.92	$2,002.37	$9,038.47	$3,615.39

	CAZON SECO 1 KG	480106020400	480	106	0204	00		CAZON SECO. HOSPITAL. POR KILOGRAMO A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON CON ENVOLTURA INTERIOR DE PAPEL KRAFT, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, 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. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CONTIENTES FOJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS, CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONJAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40PORCEN, NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS FOJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	2.67	1.07	5.33	2.13	8.00	3.20	$292.40	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$779.73	$311.89	$1,559.47	$623.79	$2,339.20	$935.68
	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O 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 PARBOLD, 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-086SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA	1	PIEZA	0	78.00	31.20	45.67	18.27	91.33	36.53	215.00	86.00	$68.45	GERBER	MÉXICO	$5,339.10	$2,135.64	$3,125.83	$1,250.35	$6,251.77	$2,500.71	$14,716.75	$5,886.70

CEREAL DE AVENA FRECOCIDO LATA 270 G	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA FRECOCIDO 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.	1	PIEZA	0	39.33	15.73	12.00	4.80	24.00	9.60	75.33	30.13	$68.45	GERBER	MÉXICO	$2,692.37	$1,076.95	$821.40	$328.56	$1,642.80	$657.12	$5,156.57	$2,062.63
CEREAL DE TRIGO FRECOCIDO 270 G	480403060000	480	403	0600	00		CEREAL DE TRIGO FRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	5.33	2.13	10.67	4.27	16.00	6.40	$68.45	NESTUM	MÉXICO	$3.00	$3.00	$365.07	$146.03	$730.13	$292.05	$1,095.20	$438.08

CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	4503021300100	450	302	1001	00		CHAMPIÑON ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA. EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA, POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3 4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OBSCURO Y CONSISTENCIA REBLANDECIDA, 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 TPO 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	1	LATA	0	10.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	4.00	$44.95	HERDEZ	MÉXICO	$449.50	$179.80	$3.00	$3.00	$3.00	$0.00	$449.50	$179.80
CHICHARO FROCESADO 420 G	4503021203102	450	302	1203	02		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 TPO 1 (FINOS) Y TPO 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 TERNA 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 TPO 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.	1	LATA	0	8.33	3.33	20.00	8.00	40.00	16.00	68.33	27.33	$17.42	LA COSTEÑA	MÉXICO	$145.17	$58.07	$348.40	$139.36	$696.80	$278.72	$1,190.37	$476.15
CHILE CHIPOTLE ADOBADO 215 G	4503021601100	450	302	1601	00		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G , SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA 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 TPO 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.	1	LATA	0	186.00	74.40	55.33	22.13	110.67	44.27	352.00	140.80	$26.60	SAN MARCOS	MÉXICO	$4,947.60	$1,979.04	$1,471.87	$588.75	$2,943.73	$1,177.49	$9,363.20	$3,745.28

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	CHILE SECO ANCHO 1KG	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE 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 FOR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (RISH). 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 FOR 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 FOR 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 FOR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO FOR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO FOR 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 FOR 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 PASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A	1	KILOGRAMO	0	1.83	0.73	4.00	1.60	8.00	3.20	13.83	5.53	$173.68	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$318.41	$127.37	$694.72	$277.89	$1,389.44	$555.78	$2,402.57	$961.03
	CHILE SECO CASCABEL 1 KG	480302150300	480	302	1503	00		CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO FOR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SOPORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (RISH). 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 FOR 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 FOR 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 FOR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO FOR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO FOR 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 FOR 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 PASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80	$261.17	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$1,044.68	$417.87	$2,089.36	$835.74	$3,134.04	$1,253.62

	CHILE SECO CHIPOTLE 1 KG	450302150400	450	302	1504	00		CHILE SECO CHIPOTLE HOSPITAL A GRANEL FOR FESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL FESO 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 VAREDAD; 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 VAREDAD EL COLOR ES CAFE O ROJZO 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 FOR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SIPOR CEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJZO OBSCURO, LIGA, BRILLANTE FERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (FISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA FULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP, FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO FOR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJZO OBSCURO O CAFE OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE FOR 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 FOR 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 FOR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO FOR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO FOR 4 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 FOR 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	1	KILOGRAMO	0	0.83	0.33	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	0.33	$186.55	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$155.46	$62.18	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$155.46	$62.18
	CHILE SECO DE ÁRBOL 1 KG	450302150200	450	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL FOR FESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL FESO 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 VAREDAD; 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 VAREDAD EL COLOR ES CAFE O ROJZO 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 FOR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE SIPOR CEN DE HIDRATOS DE CARBONO, SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJZO OBSCURO, LIGA, BRILLANTE FERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (FISH), FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA FULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP, FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO FOR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJZO OBSCURO O CAFE OBSCURO, SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE FOR 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 FOR 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 FOR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO FOR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO FOR 4 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 FOR 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	1	KILOGRAMO	0	2.00	0.80	4.00	1.60	8.00	3.20	14.00	5.60	$167.24	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$334.48	$133.79	$668.96	$267.58	$1,337.92	$535.17	$2,341.36	$936.54

	CHILE SECO GUAJILLO 1 KG	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, FOR 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 FERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (FRSH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA FULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILFOTLE 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	1	KILOGRAMO	0	16.00	6.40	8.00	3.20	16.00	6.40	40.00	16.00	**$167.24**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,675.84	$1,070.34	$1,337.92	$535.17	$2,675.84	$1,070.34	$6,689.60	$2,675.84
	CHILE SECO MORITA 1 KG	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, FOR 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 FERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASFORME (FRSH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA FULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILFOTLE 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	1	KILOGRAMO	0	4.67	1.87	4.00	1.60	8.00	3.20	16.67	6.67	**$159.64**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$744.99	$297.99	$638.56	$255.42	$1,277.12	$510.85	$2,660.67	$1,064.27

| | | |

CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA 1 KG	450301050300	450	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TAPA 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, CUBERTA 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.	1	KILOGRAMO	0	4.00	1.60	2.00	0.80	4.00	1.60	10.00	4.00	$68.45	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$273.80	$109.52	$136.90	$54.76	$273.80	$109.52	$684.50	$273.80
CLAVO ENTERO GRANEL 1000 G	450802050001	450	802	0500	01		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL ENVASADO EN BOLSA DE POLIESTRENO. 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 78% PORCEN, 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 CUMPLA 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.	1	PIEZA	0	0.50	0.20	1.33	0.53	2.67	1.07	4.50	1.80	$84.21	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$42.11	$16.84	$112.28	$44.91	$224.56	$89.82	$378.95	$151.58
COCADA (30 G) <<<	450606020000	450	606	0200	00		COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZUCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDIQUEN 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.	1	PIEZA	0.1	1728.33	691.33	80.00	32.00	160.00	64.00	1968.33	787.33	$4,90	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$8,468.83	$3,387.53	$392.00	$156.80	$784.00	$313.60	$9,444.83	$3,857.93
COMINO ENTERO GRANEL 1000 G	450802060001	450	802	0600	01		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA, MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO, EN BOLSA DE POLIESTRENO. FRUTOS DE LA PLANTA UNBELIFERA 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 CUMPLA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	0.50	0.20	1.33	0.53	2.67	1.07	4.50	1.80	$155.56	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$77.78	$31.11	$207.41	$82.97	$414.83	$165.93	$700.02	$280.01

CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480609020000	480	609	0200	00		CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G ± 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5%FORCEN, GRASA DE POLLO 3.5%FORCEN MINIMO, HUMEDAD 5%FORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5%FORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.40%FORCEN MINIMO, CENIZAS 55.5%FORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2%FORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 5%FORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5%FORCEN 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 .	1	PIEZA	0	29.67	11.87	0.00	0.00	0.00	0.00	29.67	11.87	$55.13	INTALMESA	MÉXICO	$1,635.52	$654.21	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$1,635.52	$654.21
DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G <<<	480401040000	480	401	0400	00		DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR, SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0.08	3452.67	1393.07	960.00	384.00	1920.00	768.00	6362.67	2545.07	$3.22	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$11,214.19	$4,485.67	$3,091.20	$1,236.48	$6,152.40	$2,472.96	$20,457.79	$8,195.11
DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (820 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 820 + 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.	1	PIEZA	0	137.67	55.07	42.67	17.07	85.33	34.13	265.67	106.27	$67.55	LA COSTEÑA	MÉXICO	$9,299.38	$3,719.75	$2,882.13	$1,152.85	$5,764.27	$2,305.71	$17,945.78	$7,178.31

FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HIERAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUMPLA 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.	1	KILOGRAMO	0	0.67	0.27	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67	0.27	$160.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$106.67	$42.67	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$106.67	$42.67
FLOR DE JAMAICA (500 G)	480806020001	480	806	0200	01		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, 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, HIERAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUMPLA 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.	1	KILOGRAMO	0	0.00	0.00	10.67	4.27	21.33	8.53	32.00	12.80	$80.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$853.33	$341.33	$1,706.67	$682.67	$2,560.00	$1,024.00
FRUOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRUOL 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 REINFORME 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 14PORCEN, 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 FRUOL 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 FRUOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRUOL 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 FRUOL.	1	PIEZA	0	720.67	288.27	130.33	52.13	260.67	104.27	1111.67	444.67	$52.50	SANTA ISABEL	MÉXICO	$37,835.00	$15,134.00	$6,842.50	$2,737.00	$13,655.00	$5,474.00	$58,362.50	$23,345.00

	FRIJOL PERUANO (1000 G)	4806010103000	480	501	0103	00		FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA FERTILIZADA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE REINFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 14%PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3%PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 8%PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15%PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10%PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90%PORCEN DEL FRIJOL LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	130.33	52.13	260.67	104.27	391.00	156.40	$60.00	EL LABRADOR	MÉXICO	$0.00	$0.00	$7,820.00	$3,128.00	$15,640.00	$6,256.00	$23,460.00	$9,384.00
	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G <<<	4804060500001	480	406	0500	01		GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 424 G ±20 G PRODUCTO ELABORADO PUNOAMENTALMENTE 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 ENTRERRIAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8%PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0%PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8%PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15%PORCEN, LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (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.	1	PIEZA	0.08	4.00	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	1.60	$92.11	GAMESA	MÉXICO	$368.44	$147.38	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$368.44	$147.38

	GALLETA MARÍA 850 G <<<	4804068070001	480	406	0700	01		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G ± 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCEN MAXIMO. 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.	1	PIEZA	0.08	360.00	144.00	93.67	37.47	187.33	74.93	441.00	256.43	$74.24	GAMESA	MÉXICO	$26,726.43	$10,690.56	$6,953.81	$2,781.53	$13,907.63	$5,563.05	$47,587.84	$19,035.14
	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA <<<	4804068090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4 0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, 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.	1	PIEZA	0.08	337.33	134.93	45.33	18.13	90.67	36.27	473.33	189.33	$79.82	GAMESA	MÉXICO	$26,925.95	$10,770.38	$3,618.51	$1,447.40	$7,237.01	$2,894.81	$37,781.47	$15,112.59
ABARROTES	HABA SECA (1000 G)	4806030010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILIONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTELEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA, PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	12.00	4.80	24.00	9.60	36.00	14.40	$99.41	EL LABRADOR	MÉXICO	$0.00	$0.00	$1,192.92	$477.17	$2,385.84	$954.34	$3,578.76	$1,431.51

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

HARINA DE ARROZ 250 G	450402040001	450	402	0400	01		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 MICROSOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSOPIALES 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.	1	PIEZA	0	4.00	1.60	30.00	12.00	60.00	24.00	94.00	37.60	$16.58	TRES ESTRELLAS	MÉXICO	$66.32	$26.53	$497.40	$198.96	$994.80	$397.92	$1,558.52	$623.41
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	450405020000	450	405	0200	00		HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE PAPEL LAMINADO, CON POLIETILENO O DE POLIETILENO, DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS, SANOS, LIMPIOS, PREVIAMENTE NIXTAMALIZADOS Y DESHIDRATADOS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 11.01PORCEN, PROTEINAS 8PORCEN, CENIZAS 1.5PORCEN, FIBRA CRUDA 2PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSOPIALES 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.	1	PIEZA	0	2.67	1.07	6.00	2.40	12.00	4.80	20.67	8.27	$20.87	MINSA	MÉXICO	$55.65	$22.26	$125.22	$50.09	$250.44	$100.18	$431.31	$172.53

	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	480405030102	480	405	0301	02		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 13.0%P/P CEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/K G (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN FOLVO 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 13.0%P/P CEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/K G (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN FOLVO 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 13.0%P/P CEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/K G (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN FOLVO 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	72.00	28.80	144.00	57.60	216.00	86.40	$3.34	KLASS	MÉXICO	$0.00	$0.00	$240.48	$96.19	$480.96	$192.38	$721.44	$288.58
	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 750 G	480405030000	480	405	0300	00		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 13.0%P/P CEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/K G (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN FOLVO 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 13.0%P/P CEN, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/K G (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN FOLVO 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.	1	PIEZA	0	118.33	47.33	42.33	16.93	84.67	33.87	245.33	98.13	$98.25	MAIZENA	MÉXICO	$11,626.25	$4,650.50	$4,159.25	$1,663.70	$8,318.50	$3,327.40	$24,104.00	$9,641.60

HARINA DE TRIGO 1000 G	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O FOLETLENO 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 0.9PORCEN. CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.6PORCEN Y GRADO III 0.4PORCEN. 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, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, 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 RANCIEDEZ. 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	1	PIEZA	0	43.33	17.33	24.00	9.60	48.00	19.20	115.33	46.13	$27.79	LAZIALI	MÉXICO	$1,204.23	$481.69	$666.96	$266.78	$1,333.92	$533.57	$3,205.11	$1,282.05
HOJUELAS DE MAIZ 500 G <<<	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G ± 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRIDODICO, 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 / I G, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / I G MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / I G MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / I G MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / I G 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.	1	PIEZA	0.08	57.00	22.80	32.00	12.80	64.00	25.60	153.00	61.20	$73.13	NESTLE	MÉXICO	$4,168.41	$1,667.36	$2,340.16	$936.06	$4,680.32	$1,872.13	$11,188.89	$4,475.56

JITOMATE PROCESADO FLRE 1000 G	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRAPAK 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 8 POR CIEN, HASTA 24 POR CIEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE FERMATEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMENTOS Y AJIO (SIN EXCEDER DEL 10 POR CIEN 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 PARASTOS 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 FELICULA 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 TETRAPAK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	1	LATA	0	10.00	4.00	12.00	4.80	24.00	9.60	46.00	18.40	$40.53	DEL FUERTE	MÉXICO	$405.30	$162.12	$456.36	$194.54	$972.72	$389.09	$1,864.38	$745.75
LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		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 CHICAS LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 POR CIEN.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	16.00	6.40	32.00	12.80	48.00	19.20	$40.94	SANTA ISABEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$655.04	$262.02	$1,310.08	$524.03	$1,965.12	$786.05
MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	480406010100	480	406	0101	00		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 FERO 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.	1	PIEZA	0	63.33	25.33	48.00	19.20	96.00	38.40	207.33	82.93	$36.66	LA MILPITA	MÉXICO	$2,321.80	$928.72	$1,759.68	$703.87	$3,519.36	$1,407.74	$7,600.84	$3,040.34

MANGO EN ALMIBAR (300 G)	4506080300000	450	608	0300	00		MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA, ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 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 PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	1	PIEZA	0	66.67	26.67	10.67	4.27	21.33	8.53	98.67	39.47	$61.40	LA COSTEÑA	MÉXICO	$4,093.33	$1,637.33	$654.93	$261.97	$1,309.87	$523.95	$6,058.13	$2,423.25
MAYONESA 725 G	4507030010001	450	703	0100	01		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 725 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 4PORCEN 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) MAY 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, OXIETARINA 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.	1	PIEZA	0	65.67	26.27	0.00	0.00	0.00	0.00	65.67	26.27	$79.51	LA COSTEÑA	MÉXICO	$5,221.16	$2,088.46	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$5,221.16	$2,088.46

	MAYONESA 725 G	4507030310004	450	703	0100	04		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 725 G + 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 4PORCEN 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 0.5PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXITEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.3PORCEN, 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	102.00	40.80	204.00	81.60	306.00	122.40	$79.51	LA COSTEÑA	MÉXICO	$0.00	$0.00	$8,110.02	$3,244.01	$16,220.04	$6,488.02	$24,330.06	$9,732.02
	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	4507010310100	450	701	0101	00		MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G ± 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN, 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS 10 ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS - CARACTERISTICAS SENSORIALES - ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20	$23.80	NESTLE	MÉXICO	$0.00	$0.00	$142.80	$57.12	$285.60	$114.24	$428.40	$171.36

MERMELADA DE FRESA (440 G) <<<	4806100030000	450	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 440 ± 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 DESCENDENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	1	PIEZA	0.08	0.00	0.00	12.00	4.80	24.00	9.60	36.00	14.40	**$40.94**	LA COSTEÑA	MÉXICO	$0.00	$0.00	$491.28	$196.51	$982.56	$393.02	$1,473.84	$589.54
MIEL DE ABEJA 300 ML	4806110030000	450	611	0100	00		MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 300 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OSCURO, 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.	1	PIEZA	0	7.00	2.80	0.00	0.00	0.00	0.00	7.00	2.80	**$60.67**	CARLOTA	MÉXICO	$424.69	$169.88	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$424.69	$169.88

MIEL DE MAIZ 500 ML	4506111020000	450	611	0200	00		MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 POR CEN, 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/K G. 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80	**$83.85**	KARO	MÉXICO	$3.00	$3.00	$335.40	$134.16	$670.80	$268.32	$1,006.20	$402.48
MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	4506111020100	450	611	0201	00		MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 510 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 POR CEN, 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/K G. 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 66POR CEN DE SOLIDOS.	1	PIEZA	0	11.33	4.53	4.00	1.60	8.00	3.20	23.33	9.33	**$72.13**	KARO	MÉXICO	$317.47	$326.99	$258.52	$115.41	$577.04	$230.82	$1,653.03	$673.21

	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	48030226010 01	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA 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 FECIFICACIONES 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 SEMSOLIDA, 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.	1	FRASCO	0	26.33	10.53	6.00	2.40	12.00	4.80	44.33	17.73	$98.17	MONARCA	MÉXICO	$2,555.14	$1,034.06	$589.02	$235.61	$1,178.04	$471.22	$4,352.20	$1,740.88
	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	48030226020 01	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES FECIFICACIONES 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 SEMSOLIDA, 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.	1	FRASCO	0	25.33	10.13	6.00	2.40	12.00	4.80	43.33	17.33	$109.35	MONARCA	MÉXICO	$2,770.20	$1,108.08	$656.10	$262.44	$1,312.20	$524.88	$4,738.50	$1,895.40

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	430	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 430 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 15%(CON DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, AJO, 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 81.5%(CEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5%(CEN MINIMO, CENIZAS 3.5%(CEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5%(CEN MINIMO, FIBRA CRUDA 5%(CEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4%(CEN 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.	1	PIEZA	0	13.00	5.20	4.00	1.60	8.00	3.20	25.00	10.00	$38.33	McCORMICK	MÉXICO	$498.29	$199.32	$153.32	$61.33	$306.64	$122.66	$958.25	$383.30
NUEZ SIN CASCARA	480704040000	430	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL, DIVIDE 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.	1	PIEZA	0	2.00	0.80	4.00	1.60	8.00	3.20	14.00	5.60	$397.66	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$795.32	$318.13	$1,590.64	$636.26	$3,181.28	$1,272.51	$5,567.24	$2,226.90
OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	480802080002	430	802	0800	02		OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALOAS 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 10%(CEN, CENIZAS 9%(CEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20%(CEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3%(CEN 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, BASURA, HIERBAS, 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.	1	PIEZA	0	1.33	0.53	2.00	0.80	4.00	1.60	7.33	2.93	$93.57	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$124.76	$49.90	$187.14	$74.86	$374.28	$149.71	$686.18	$274.47

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G) <<<	4806070600000	450	607	0600	00		PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZUCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO FECIEN 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.	1	PIEZA	0.08	669.33	267.73	400.00	160.00	800.00	320.00	1869.33	747.73	$3.00	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$2,008.00	$803.20	$1,200.00	$480.00	$2,400.00	$960.00	$5,608.00	$2,243.20
PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	4804060260000	450	406	2600	00		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 POR CEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 POR CEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7 POR CEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.7 6) 8 POR CEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.7 6) 9.5 POR CEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14 POR CEN, EXTRACTO ETEREO 0.25 POR CEN, 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 FRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE FESPECTA 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 FRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA FRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE FROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	283.33	113.33	295.00	118.00	590.00	236.00	1168.33	467.33	$7.02	MILLCO	MÉXICO	$1,989.00	$795.60	$2,070.90	$828.36	$4,141.80	$1,656.72	$8,201.70	$3,280.68
PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	4804062630100	450	406	2601	00		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 POR CEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 POR CEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7 POR CEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.7 6) 8 POR CEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.7 6) 9.5 POR CEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14 POR CEN, EXTRACTO ETEREO 0.25 POR CEN, 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 FRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE FESPECTA 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 FRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA FRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE FROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	294.00	117.60	588.00	235.20	682.00	352.80	$7.02	MILLCO	MÉXICO	$0.00	$0.00	$2,063.88	$825.55	$4,127.76	$1,651.10	$6,191.64	$2,476.66

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	4804062260600	480	406	2606	00		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 0.7 PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.7 G) 8 PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.7 G) 9.5 PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14 PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25 PORCEN, 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.	1	PIEZA	0	203.00	81.20	155.33	62.13	310.67	124.27	669.00	267.60	$7.02	MILLCO	MÉXICO	$1,425.06	$570.02	$1,090.44	$436.18	$2,150.68	$372.35	$4,496.38	$1,878.55
PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	4804062260700	480	406	2607	00		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7 PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.7 G) 8 PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.7 G) 9.5 PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14 PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25 PORCEN, 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	128.00	$1.20	256.00	102.40	384.00	153.60	$7.02	MILLCO	MÉXICO	$0.00	$0.00	$898.56	$359.42	$1,797.12	$718.85	$2,695.68	$1,078.27
PILONCILLO (1000 G)	4806011000000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESPECIFICACION ESPECIFICACION ORGANOLEPTICA 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.	1	PIEZA	0	12.67	5.07	0.00	0.00	0.00	0.00	12.67	5.07	$33.16	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$420.03	$168.01	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$420.03	$168.01

PIMENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	450802090202	450	802	0902	02		PIMENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMENTA 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 PIMENTA NEGRA. LA PIMENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMENTA 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 FIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; FOR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMENTA 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. PIMENTA 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 PIMENTA NEGRA PIMENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15 OCENIZAS 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.	1	PIEZA	0	1.00	0.43	2.00	0.80	4.00	1.60	7.00	2.80	**$144.24**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$144.24	$57.70	$288.48	$115.39	$576.96	$230.78	$1,009.68	$403.87
PIMENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	450802090102	450	802	0901	02		PIMENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMENTA 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 PIMENTA NEGRA. LA PIMENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMENTA 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 FIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; FOR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMENTA 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. PIMENTA 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 PIMENTA NEGRA PIMENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15 OCENIZAS 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.	1	PIEZA	0	1.00	0.43	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	0.40	**$111.12**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$111.12	$44.45	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$111.12	$44.45

PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (800 G)	4506080050000	450	608	0500	00		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA. LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S). MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	1	PIEZA	0.1	138.33	55.33	14.00	5.60	28.00	11.20	180.33	72.13	$70.00	CLEMENTE JACQUES	MÉXICO	$9,683.33	$3,873.33	$980.00	$392.00	$1,960.00	$784.00	$12,623.33	$5,049.33
PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (800 G)	4506080050101	450	608	0501	01		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 PRODUCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	1	PIEZA	0.1	49.33	19.73	0.00	0.00	0.00	0.00	49.33	19.73	$70.00	CLEMENTE JACQUES	MÉXICO	$3,453.33	$1,381.33	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$3,453.33	$1,381.33

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	FOLVO PARA FREPARAR GELATINA DE AGUA (1000 G) <<<	450609010001	450	609	0100	01		FOLVO PARA FREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA FRESCRIFICION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE FOLIPROPILENIO 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 FOTURAS 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 INFURMENTAL, 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 ESCHERICHA 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 II 200 MG/KG, CARAMELO IV BFF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.1	391.00	156.40	74.00	29.60	148.00	59.20	613.00	245.20	$68.62	FOSLAND	MÉXICO	$26,830.42	$10,732.17	$5,077.88	$2,031.15	$10,155.76	$4,062.30	$42,044.06	$16,825.62
	FOLVO PARA FREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	450609010100	450	609	0101	00		FOLVO PARA FREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA FRESCRIFICION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G ± 5 G PARA FREPARAR 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 FOTURAS 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 INSTRUMENTAL, 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 ESCHERICHA 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 II 200 MG/KG, CARAMELO IV BFF, 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.	1	PIEZA	0	269.00	107.60	6.00	2.40	12.00	4.80	287.00	114.80	$13.16	FRUTEVIA	MÉXICO	$3,543.04	$1,416.02	$78.96	$31.58	$157.92	$63.17	$3,776.92	$1,510.77

FOLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (1000 G) <<<	480609020001	480	609	0200	01		FOLVO 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; MESOFLOS 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.	1	PIEZA	0.1	5.33	2.13	0.00	0.00	0.00	0.00	5.33	2.13	$68.62	KOSLAND	MÉXICO	$365.97	$146.39	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$365.97	$146.39
FOLVOS PARA HORNEAR (110 G) +++	480807010001	480	807	0100	01		FOLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 110 G + 40 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20	$16.50	ROYAL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$99.00	$39.60	$198.00	$79.20	$297.00	$118.80
FOLVOS PARA HORNEAR (454 G) +++	480807010009	480	807	0100	00		FOLVOS 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.	1	PIEZA	0	4.00	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00	4.00	1.60	$55.88	ROYAL	MÉXICO	$223.52	$89.41	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$223.52	$89.41
SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (240 ML) +++	480803010100	480	803	0101	00		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 240 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.	1	PIEZA	0	67.00	26.80	25.00	10.00	50.00	20.00	142.00	56.80	$26.00	DELICIA D'GARI	MÉXICO	$1,742.00	$696.80	$650.00	$260.00	$1,300.00	$520.00	$3,692.00	$1,476.80

SAL REFINADA YODADA (1000 G)	450808020000	450	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G., PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 93.50 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.	1	PIEZA	0	138.67	55.47	52.00	20.80	104.00	41.60	294.67	117.87	**$12.67**	SAL SOL	MÉXICO	$1,756.91	$702.76	$658.84	$263.54	$1,317.68	$527.07	$3,733.43	$1,493.37
SALSA DE TOMATE (CATSUP) (970 G)	450809040000	450	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRAPAK O TETRAWEDGE DE 970 G ± 100 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	88.67	35.47	0.00	0.00	0.00	0.00	88.67	35.47	**$43.75**	CLEMENTE JACQUES	MÉXICO	$3,879.17	$1,551.67	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$3,879.17	$1,551.67
SALSA DE TOMATE (CATSUP) (454 G)	450809040001	450	809	0400	01		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRAPAK O TETRAWEDGE DE 454 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	28.00	11.20	56.00	22.40	84.00	33.60	**$30.50**	CLEMENTE JACQUES	MÉXICO	$0.00	$0.00	$854.00	$341.60	$1,708.00	$683.20	$2,562.00	$1,024.80

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

SALSA INGLESA (145 ML ML)	4808080310001	480	808	0100	01		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, PIÑONCILLO, 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.	1	PIEZA	0	13.33	5.33	0.00	0.00	0.00	0.00	13.33	5.33	**$56.64**	CROSSE & BLACKWELL	MÉXICO	$755.20	$302.08	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$755.20	$302.08
SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	4807040500000	480	704	0500	00		SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA HOSPITAL A GRANEL EN KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO ES LA SEMILLA DE CALABAZA QUE SE EXTRAE DEL FRUTO, SE TUESTA O DESECA Y DESCORTICA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VERDE, LIBRE DE CASCARILLA O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL EXTRAÑO, SIN OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN VERIFICARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES (SIN RANCIDEZ).	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80	**$128.95**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$0.00	$0.00	$515.80	$206.32	$1,031.60	$412.64	$1,547.40	$618.96
SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	4805050400000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA, ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.	1	PIEZA	0	124.33	49.73	18.00	7.20	36.00	14.40	178.33	71.33	**$22.32**	MONARCA	MÉXICO	$2,775.12	$1,110.05	$401.76	$160.70	$803.52	$321.41	$3,980.40	$1,592.16
TAMARINDO	4808060300000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80% ORGEN. (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUIERE PAJADA. 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.	1	KILOGRAMO	0	19.33	7.73	0.00	0.00	0.00	0.00	19.33	7.73	**$74.58**	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$1,441.83	$576.75	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$1,441.83	$576.75

TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	4500606050100	450	806	0501	00		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 HERBA 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 REQUISTOS 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.	1	PIEZA	0	6.00	2.40	8.00	3.20	16.00	6.40	30.00	12.00	$32.75	LA PASTORA	MÉXICO	$196.50	$78.60	$262.00	$104.80	$524.00	$209.60	$982.50	$393.00
TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	4500607070100	450	806	0701	00		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 25 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 HERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO 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 HERBABUENA, VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISTOS 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.	1	PIEZA	0	0.00	0.00	4.00	1.60	8.00	3.20	12.00	4.80	$32.75	LA PASTORA	MÉXICO	$0.00	$0.00	$131.00	$52.40	$262.00	$104.80	$393.00	$157.20

UVA PROCESADA DESHIDRATADA	450301300400	450	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TAPA 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.	1	KILOGRAMO	0	6.33	2.53	2.00	0.80	4.00	1.60	12.33	4.93	$74.85	SIN MARCA A GRANEL	MÉXICO	$474.05	$189.62	$149.70	$59.88	$299.40	$119.76	$923.15	$369.26
VINAGRE DE FRUTAS (1050 ML)	450808030000	450	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1050 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 LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.5 %PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45%PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8%PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41%PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.5%PORCEN. 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.	1	PIEZA	0	3.67	1.47	8.00	3.20	16.00	6.40	27.67	11.07	$38.28	LA COSTEÑA	MÉXICO	$140.36	$56.14	$306.24	$122.50	$612.48	$244.99	$1,059.08	$423.63

	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	4801090310000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA FESO FOR RACION DE 55 G A GRANEL FOR FESO EN KILOGRAMOS, CON FESO FROMEDIO FOR FIEZA DE 55 - 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, FREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS FROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TAFA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG, MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMFRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIFO INFECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VAFIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL FRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE FOLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE FROCEDENCIA (FAIS). ESFECIFICACIONES DE CALIDAD, FRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL FRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO FOR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA FORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA FORCION DENSA Y FIRME, FORMADA FOR LAS CAPAS QUELAGENOSA Y QUELATA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO FROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES FOROSO, LO QUE FERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESFACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE FRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMFO MAXIMO DE 15 DIAS DESFUES DE LA FOSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS FERCEFTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEFENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, FERO EL COLOR DE LA YEMA DEFENDE EN GRAN FARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES FRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSSCURO. DEBE CUMFLIR LAS SIGUIENTES ESFECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, FH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G, AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAFHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G, METALES FESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) FB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I./G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREFTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENDAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTAFINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, FENICILINAS 0.018 MG/KG, FOLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREFTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, FLAGUICIDAS (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, FENCLOFOS	1	KILOGRAMO	0	1458.00	595.20	405.33	162.13	810.67	324.27	2704.00	1081.60	$73.50	BACHOCO	MÉXICO	$109,368.00	$43,747.20	$29,792.00	$11,916.80	$59,584.00	$23,833.60	$198,744.00	$79,497.60
	BEBIDA FASTEURIZADA LISTA FARA BEBER DE MANZANA (500 ML) +++	4806020310700	480	602	0107	00		BEBIDA FASTEURIZADA LISTA FARA BEBER DE MANZANA HOSFITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRICTA FRESCRIFCION NUTRIOLOGICA. FOR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS FARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA FET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML ES EL FRODUCTO OBTENIDO DE LA FULFA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA FASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMFO - TEMFERATURA NECESARIA FARA SU FASTEURIZACION, ESTA LISTO FARA BEBER. FUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE FUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL FARABEN, FROFIL FARABEN, 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 20 UFC/ML EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISTOS DE LA NOM. ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS FASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESFECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO FARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESFECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAFAS DEL FROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL FRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO FROTEJAN DE LA CONTAMINACION. FUEDE SER EN ENVASE FET O EN TETRA BRIK ASEFTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA FROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES FARA IMFEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIFULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMFERATURA DE 0 A 23 °C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ASFIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMFLIR CON LOS REQUISTOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL FROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y FREFARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.	1	FIEZA	0.1	193.67	79.47	240.00	96.00	480.00	192.00	918.67	367.47	$15.44	BOING	MÉXICO	$3,107.15	$1,242.86	$3,753.60	$1,501.44	$7,507.20	$3,002.88	$14,367.95	$5,747.18

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML) +++	4806020310701	480	602	0107	01		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 INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISTOS 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 REQUISTOS 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	PIEZA	0.1	0.00	0.00	6.00	2.40	12.00	4.80	18.00	7.20	$10.04	BOING	MÉXICO	$0.00	$0.00	$60.24	$24.10	$120.48	$48.19	$180.72	$72.29
CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	4806020303000	480	602	0303	00		CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO. HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANTIZADAS, 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 0.2%PORCEN 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 REQUISTOS 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.	1	PIEZA	0.1	29.33	11.73	12.00	4.80	24.00	9.60	65.33	26.13	$43.35	ATMÓSFERA	MÉXICO	$1,271.60	$508.64	$520.20	$208.08	$1,040.40	$416.16	$2,832.20	$1,132.88

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (200 ML)	480602090302	480	602	0903	02	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 200 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO, PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/LEQ. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML. COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA, DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO, SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO, DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO	1	pza	1122.00	445.80	0.00	0.00	0.00	0.00	1122.00	445.80	$11.55	JUMEX	MÉXICO	$12,959.10	$5,153.64	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$12,959.10	$5,153.64
																		SUBTOTAL	16263.17	6805.27	6767.00	2786.80	13134.00	5573.60	37164.17	14865.67											

SUBTOTAL	$534,049.51	$149,478.80	$117,738.57	$47,015.43	$235,477.15	$94,190.86	$711,912.71	$284,765.08
I.V.A. +++	$811.62	$324.66	$730.06	$292.03	$1,460.11	$584.04	$3,001.79	$1,200.73
I.E.P.S. <<<	$8,897.18	$3,558.86	$1,975.51	$790.20	$3,951.01	$1,580.39	$14,823.71	$5,929.48
TOTAL	$543,758.31	$147,362.32	$120,444.14	$48,177.66	$240,888.27	$96,355.29	$729,738.21	$291,895.29

SUBTOTAL DE LA PROPUESTA	$3,369,474.16	$1,278,170.40	$1,035,276.68	$422,672.79	$2,108,530.51	$843,803.36	$6,357,928.83	$2,544,441.55
I.V.A. DE LA PROPUESTA	$811.62	$324.66	$730.06	$292.03	$1,460.11	$584.04	$3,001.79	$1,200.73
I.E.P.S. DE LA PROPUESTA	$8,897.18	$3,558.86	$1,975.51	$790.20	$3,951.01	$1,580.39	$14,823.71	$5,929.48
TOTAL DE LA PROPUESTA	$3,379,182.96	$1,282,053.92	$1,037,982.25	$423,755.02	$2,113,941.63	$845,967.79	$6,375,754.33	$2,551,776.76

IMPORTE SUBTOTAL MÁXIMO DE LA PROPUESTA: $6,357,928.83 (SEIS MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTIOCHO PESOS 83/100 M.N.)

I.V.A. MÁXIMO DE LA PROPUESTA: $3,001.79 (TRES MIL UN PESOS 79/100 M.N.)

I.E.P.S. MÁXIMO DE LA PROPUESTA: $14,823.71 (CATORCE MIL OCHOCIENTOS VEINTITRES PESOS 71/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL MÁXIMO DE LA PROPUESTA: $6,375,754.33 (SEIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS 33/100 M.N.)

NOTAS: EL PRECIO PROPUESTO, PERMANECERÁ FIJO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

EN EL CASO QUE EL INSTITUTO ME OTORGUE LA DEMANDA SOLICITADA, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE SE DERIVE EN LOS TÉRMINOS , CONDICIONES Y PORCENTAJES ESTABLECIDOS EN ESTA ADJUDICACIÓN.

LOS PRECIOS RESULTANTES SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

ATENTAMENTE

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

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.

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.

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.

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.

Of N°1890012H0100/1356/2024
Cuernavaca, Morelos a 19 de Diciembre del 2024.

Oficio de Designación del Administrador del Contrato

El que suscribe, con base en el numeral 4.17 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, acepta la designación como Administrador del Contrato o Pedido con objeto de la contratación: **Gpo. 480 VIVERES, Grupos: carnes, derivados lácteos, leche, embutidos, frutas y verduras, abarrotes, pan y tortilla, Requerimiento 2024 HOSPITALES.**

Por lo cual realizare las siguientes funciones:

A. Verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato conforme, las condiciones establecidas, características, especificaciones y funciones de los bienes, y/o servicios; así como las condiciones de instalación, puesta en operación y capacitación, levantando en cada caso el Acta de Entrega-Recepción.
B. Determinar, Calcular, aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos o pedidos, así como de notificarlas al proveedor para que éste realice el pago correspondiente.
C. Dar la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas, proceda a su pago de acuerdo a lo normado en el anexo "Cuentas Contables" y lo señalado en el contrato.
D. Solicitar de manera fundada y motiva la rescisión o terminación anticipada de los contratos.
E. En su caso llevar a cabo la valoración de la procedencia del pago por concepto de gastos no recuperables conforme a lo previsto en los artículos 101 y 102 del RLAASSP, en relación con los artículos 38, 46, 54 Bis y 55 Bis, segundo párrafo de la LAASSP.
F. Suscribir todos los documentos derivados de las acciones mencionadas

Atentamente

M.E. MÓNICA ARRIAGA ARROYO
Enc. Del OOAD MORELOS
monica.arriagaa2@imss.gob.mx
Tel: 7773155000 EXT 1110.

Acepto la designación y conozco la normatividad vigente en materia de Adquisiciones que conlleva la designación

Nombre Completo: **M.E. Marco Antonio Adair Liña Amador**
Cargo: Encargado de la JEFATURA DE PRESTACIONES MEDICAS.
Por Of. 189001 010100/11433/2024 a partir del 7 de diciembre 2024
Área de adscripción en el IMSS: JPM
Domicilio institucional: Boulevard Benito Juárez N°18 Col. Centro Cuernavaca Morelos.
Registro Federal de Contribuyent[redacted]
Clave Única de Población:
Correo electrónico institucional: marco.lina@imss.gob.mx
Teléfono institucional 777 32951 00

SE ELIMINA RFC Y CURP DE FUNCIONARIO PUBLICO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

Of N° **1890012H0100/1326/2024**

Cuernavaca, Morelos a 19 de diciembre del 2024

Oficio de designación del Administrador Auxiliar del Contrato

El que suscribe, con base en el numeral 4.17 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, acepta la designación como Administrador del Contrato o Pedido con objeto de la contratación: Gpo. 480 VIVERES, Grupos: carnes, derivados lácteos, embutidos, frutas y verduras, abarrotes, pan y tortilla, Requerimiento 2024 Hospitales.

Por lo cual realizare las siguientes funciones:

A. Verificar el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidas en el contrato conforme, las condiciones establecidas, características, especificaciones y funciones de los bienes, y/o servicios.
B. Determinar, calcular, dar seguimiento y notificar las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en el contrato.
C. Dar la autorización para que la Jefatura de Servicios de Finanzas, proceda a su pago de acuerdo con lo normado en el anexo "Cuentas Contables" y lo señalado en el contrato.
D. Notificar de manera fundada y motiva la rescisión o terminación anticipada de los contratos.
F. Suscribir todos los documentos derivados de las acciones mencionadas.
G. Recibe de la Jefatura de Nutrición los resultados de la supervisión y evaluación del cumplimiento o incumplimiento de las obligaciones del proveedor de víveres con apego al contrato vigente.

Atentamente

M.E.MARCO ANTONIO ADAIR LIÑA AMADOR
ENC.Titular de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas
Por Of. N°. 189001 050100/1433/2024 a partir del 7 de Diciembre 2024
marco.lina@imss.gob.mx;
Tel: 7773295112 ext. 1110

Acepto la designación y conozco la normatividad vigente en materia de Adquisiciones que conlleva la designación.

Nombre Completo: Maria Daniela Ramirez Ocampo
Cargo: **JEFE DPTO. NUTRICION del HGZ C/MF N° 5**
Área de adscripción en el IMSS: HGZ C/MF N°5
Domicilio institucional: Lázaro Cárdenas S/N Col. Centro C.P. 62780, Zacatepec, Morelos
Registro Federal de Contribuye[redacted]
Clave Única de Registro de Población:
Correo electrónico institucional:maria.ramirezoc @imss.gob.mx

SE ELIMINA RFC Y CURP DE FUNCIONARIO PUBLICO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.

GOBIERNO DE MÉXICO | IMSS

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA
DESCONCENTRADA ESTATAL MORELOS

Of N° 1890012H100/ 1357 /2024
Cuernavaca, Morelos a 19 de diciembre del 2024

OFICIO DE DESIGNACION DEL REPRESENTANTE TÉCNICO

Con fundamento en el numeral 4.24.7 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y con objeto de la contratación: **Gpo. 480 VIVERES, Grupos: carnes, derivados lácteos, leche, embutidos, frutas y verduras, abarrotes, pan y tortilla, Requerimiento 2025 HOSPITALES.**

Declaro que fungiré como Representante Técnico realizando las siguientes funciones:

A. Elaborar las especificaciones técnicas que se deberán considerar respecto de los bienes y/o servicios a contratar.
B. Proponer los mecanismos de evaluación de proposiciones y en su caso, anexar los criterios específicos de evaluación de proposiciones a utilizar.
C. Asistir puntualmente a las (s) junta(s) de aclaraciones y responderé las preguntas que realicen los licitantes sobre aspectos técnicos.
D. Realizar la evaluación técnica de las proposiciones.
E. En su caso, atender desde el punto de vista técnico los informes de los medios de impugnación que se deriven.
F. Suscribir todos los documentos derivados de las acciones mencionadas
G. Que todas mis actuaciones estarán en apego a la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, su Reglamento; Ley General de Responsabilidades Administrativas; Protocolo de actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones; Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social" (POBALINES) y demás normatividad aplicable; por lo cual entiendo su contenido y alcance.

Sin otro particular.

ATENTAMENTE

Atentamente

Nombre Completo: **M.E. Marco Antonio Adair Liña Amador**
Cargo: Encargado de la JEFATURA DE PRESTACIONES MEDICAS.
Por Of. 189001 010100/11433/2024 a partir del 7 de diciembre 2024
Correo electrónico institucional: marco.lina@imss.gob.mx
Tel: 7773295112 ext. 1110

Acepto la designación y conozco la normatividad vigente materia de Adquisiciones que conlleva la designación.

Nombre Completo: Lic. Roberta Castillo Venegas
Cargo: Coordinadora Delegacional de Nutrición
Área de adscripción en el IMSS: CPAS Domicilio institucional: Boulevard Benito Juárez N°18 Col. Centro Cuernavaca Morelos.
Registro Federal de Contribuye[redacted]
Clave Única de Población:
Correo electrónico institucional:roberta.castillo @imss.gob.mx
Teléfono institucional 777 32951 00

SE ELIMINA RFC Y CURP DE FUNCIONARIO PUBLICO POR SER UN DATO CONFIDENCIAL, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I Y118 DE LA LFTAIP D.O.F. 09-MAYO-2016.



[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 2025

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:
$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

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

BENEFICIARIA:
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN LO SUCESIVO "LA BENEFICIARIA".
DOMICILIO: BOULEVARD BENITO JUÁREZ NO. 18, COLONIA CENTRO, CUERNAVACA, MORELOS. C.P. 62000.
DEPENDENCIA CONTRATANTE: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, (EN LO SUCESIVO "LA CONTRATANTE")
EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A "LA CONTRATANTE" Y A "LA BENEFICIARIA": miguel.jahen@imss.gob.mx;georgina.ayala@imss.gob.mx

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

DATOS DE LA PÓLIZA:
NÚMERO: [redacted]
MONTO AFIANZADO: $17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.) IVA INCLUIDO.
MONEDA: PESOS MEXICANOS
FECHA DE EXPEDICIÓN: 16 DE ENERO DE 2025.

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: INDIVISIBLE.

LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ INDIVISIBLE Y EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS.

[redacted]
Firma Digital:

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO
IMSS
OFICINA DE CONTRATOS

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

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

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

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

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

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

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

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por ese causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2247 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 2025

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

DATOS DEL CONTRATO O PEDIDO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO":
NÚMERO ASIGNADO POR "LA CONTRATANTE": 050GYR007N07525-013-00 REGISTRO SAI D5M0020
OBJETO: ADQUISICIÓN DE VÍVERES (PARTIDA 13 ABARROTES) PARA EL HGZ C/MF NO. 5 ZACATEPEC, NACIONAL
MONTO DEL CONTRATO: $170,096.00 (CIENTO SETENTA MIL NOVENTA Y SEIS PESOS 00/100 M.N.) IVA INCLUIDO.
MONEDA: PESOS MEXICANOS
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 16 DE ENERO DE 2025.
TIPO: ADQUISICIONES.

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL PARA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: INDIVISIBLE.

PROCEDIMIENTO AL QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA HACERLA EFECTIVA: EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

COMPETENCIA Y JURISDICCIÓN: PARA TODO LO RELACIONADO CON LA PRESENTE PÓLIZA, EL FIADO, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DE LA CIUDAD DE CUERNAVACA, MORELOS, 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

FERNANDO ROBERTO ANAYA ALVA

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

[redacted]

Firma Digital:

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

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 2025

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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", SE COMPROMETE A PAGAR A LA BENEFICIARIA, HASTA EL MONTO DE ESTA PÓLIZA, QUE ES $17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.) INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, QUE REPRESENTA EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL VALOR DEL "CONTRATO".

LA "AFIANZADORA" RECONOCE QUE EL MONTO GARANTIZADO POR LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO SE PUEDE MODIFICAR EN EL CASO DE QUE SE FORMALICE UNO O VARIOS CONVENIOS MODIFICATORIOS DE AMPLIACIÓN DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL 20% DE DICHO MONTO. PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES, LA "AFIANZADORA" EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE O ENDOSO PARA EL SOLO EFECTO DE HACER CONSTAR LA REFERIDA AMPLIACIÓN, SIN QUE SE ENTIENDA QUE LA OBLIGACIÓN SEA NOVADA.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL PORCENTAJE DE AUMENTO AL "CONTRATO" EN MONTO FUERA SUPERIOR A LOS INDICADOS, LA "AFIANZADORA" SE RESERVA EL DERECHO DE EMITIR LOS ENDOSOS SUBSECUENTES, POR LA DIFERENCIA ENTRE AMBOS MONTOS SIN EMBARGO, PREVIA SOLICITUD DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" PODRÁ GARANTIZAR DICHA DIFERENCIA Y EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE.
LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE REQUERIMIENTO, SE COMPROMETE A PAGAR EL MONTO TOTAL AFIANZADO, SIEMPRE Y CUANDO EN EL CONTRATO SE HAYA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE; DE ESTIPULARSE QUE ES DIVISIBLE, LA "AFIANZADORA" PAGARÁ DE FORMA PROPORCIONAL EL MONTO DE LA O LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.
LA "AFIANZADORA", SE OBLIGA A PAGAR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE EN SU CASO

[redacted]

Firma Digital:

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

[redacted]

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 2025

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

CUARTA. - VIGENCIA.
LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE SE DÉ CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TÉRMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.
ASIMISMO, ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN EN LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA.
DE ESTA FORMA LA VIGENCIA DE LA FIANZA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.
EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO Y SUS ANEXOS, EL FIADO DARÁ AVISO A LA "AFIANZADORA", LA CUAL DEBERÁ EMITIR LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES.
LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR LA OBLIGACIÓN A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA, ESPERA O AMPLIACIÓN AL FIADO POR PARTE DE LA "CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.
PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" OTORGARÁ EL O LOS ENDOSOS CONDUCENTES, CONFORME A LO ESTATUIDO EN EL ARTÍCULO 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LO CUAL BASTARÁ QUE EL FIADO EXHIBA A (LA "AFIANZADORA) DICHOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR "LA

[redacted]

Firma Digital:

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

[redacted]

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 202

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional d

Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

CONTRATANTE".

EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA LA "AFIANZADORA" POR CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS REFERIDOS, FORMARÁN PARTE EN SU CONJUNTO, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA PÓLIZA INICIAL.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.
LA "AFIANZADORA" REALIZARÁ EL PAGO DE LA CANTIDAD RECLAMADA, BAJO LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN ESTA PÓLIZA DE FIANZA, Y, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, ADMINISTRATIVA O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL FIADO OBTENGA LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, ANTE DICHAS INSTANCIAS.
LA "AFIANZADORA" DEBERÁ COMUNICAR A "LA BENEFICIARIA" DE LA GARANTÍA, EL OTORGAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN AL FIADO, ACOMPAÑÁNDOLE LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS QUE ASÍ LO ACREDITEN, A FIN DE QUE SE ENCUENTRE EN LA POSIBILIDAD DE ABSTENERSE DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.
EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICARÁ NOVACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR LA "AFIANZADORA" POR LO QUE SUBSISTIRÁ SU RESPONSABILIDAD EXCLUSIVAMENTE EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.
LA "AFIANZADORA" QUEDARÁ LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA SIEMPRE Y CUANDO "LA CONTRATANTE" LE COMUNIQUE POR ESCRITO, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, SU CONFORMIDAD PARA CANCELAR LA PRESENTE GARANTÍA.
EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A LA "AFIANZADORA" LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. CUANDO EL FIADO SOLICITE DICHA CANCELACIÓN DERIVADO DEL PAGO REALIZADO POR SALDOS A SU CARGO O POR EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES, DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO DE PAGO CORRESPONDIENTE.

[redacted]

Firma Digital:

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

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

[redacted]

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60
Moneda	MXN

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

POLIZA DE FIANZA

Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA **Fecha de Expedición:** 16 de enero de 2025

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. en ejercicio de la autorización que le otorgó el Gobierno Federal por conducto de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas en los Términos de los artículos 11 y 36 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta la suma de:
$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

ESTA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO HABIÉNDOSE CUMPLIDO LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO", "LA CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.
LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA HACER EFECTIVA LA FIANZA.

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

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.
SERÁ APLICABLE A ESTA PÓLIZA, EN LO NO PREVISTO POR LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS LA LEGISLACIÓN MERCANTIL Y A FALTA DE DISPOSICIÓN EXPRESA EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.###FIN DE TEXTO###

[redacted]

Firma Digital:

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

[redacted]

SE ELIMINA NOMBRE Y FIRMA DE PERSONA FÍSICA, NUMERO DE FIANZA, SELLO, FOLIO, CODIGO QR, FIRMA DIGITAL Y LINEA DE VALIDACIÓN, DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Normas Regulatorias

1. Los términos de esta póliza deben ser claros y precisos, en los que consten con exactitud la cuantía de la fianza, el nombre completo del (de los) beneficiario (s) y el del (de los) fiado (s); la obligación principal afianzada y la de la afianzadora con sus propias estipulaciones. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas (L.I.S.F.).
2. De conformidad con lo previsto en el artículo 214 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, LA AFIANZADORA podrá pactar el uso de equipos, medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología y, como consecuencia, el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa, producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y, tendrán el mismo valor probatorio, por tal motivo "EL FIADO", EL OBLIGADO SOLIDARIO y EL SOLICITANTE manifiestan expresamente su consentimiento para que LA AFIANZADORA pueda transmitir las fianzas y los documentos modificatorios que le soliciten ya sea en forma escrita como a través de medios electrónicos, ópticos o por cualquier tecnología válida, y no podrán objetar el uso de estos medios u oponerse a los mismos, según ambas partes hayan pactado.
3. El original de la póliza y sus documentos relacionados, tales como aumento o disminución de la cuantía de la fianza, las prórrogas de su vigencia o cualquiera otra modificación deberá (n) conservarlos el (los) beneficiario (s) y deberá presentarlos para el ejercicio de sus derechos ante la afianzadora y en su caso ante las autoridades competentes. La devolución de la póliza a la afianzadora es presunción legal de extinción de la fianza y de liberación de las obligaciones en ellas contraídas, salvo prueba en contrario. Art. 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
4. Los derechos y las obligaciones derivadas de esta fianza se refutan actos de comercio para todos los que en ella intervengan, sea como beneficiario (s), fiado (s), solicitante (s), contrafiador (es), obligado (s) solidario (s) o coobligado (s) solidario (s) a favor de la afianzadora, con excepción de la garantía hipotecaria que por la fianza hayan otorgado, y estarán regidos por la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y en lo que no provea por la legislación mercantil y a falta de disposición expresa, el Código Civil Federal. Serán aplicables a las fianzas que otorguen las instituciones de fianzas, las disposiciones establecidas en dichos ordenamientos mientras no se opongan a lo dispuesto por esta Ley. Artículos 32 y 193 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
5. El texto de la póliza no debe de ser contradictorio con las limitaciones que en la misma se establezcan.
6. La fianza contenida en esta póliza es nula si garantiza el pago de títulos de crédito o préstamos en dinero, salvo que expresamente se haya otorgado para garantizar operaciones de crédito en los términos y con las estipulaciones contenidas en el Título 19, Capítulo 19.1. de la Circular Única de Seguros y Fianzas (C.U.S.F.), publicadas en el Diario Oficial de la Federación del 19 de Diciembre del 2014, emitidas por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, las cuales se encuentran relacionadas con lo dispuesto por los artículos 36 y 182 de la L.I.S.F., estableciéndose para ello lo siguiente:

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

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

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

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

   19.1.8. Las Instituciones deberán autorizar el pago de las sumas aseguradas convenidas en los contratos de seguro a que hacen referencia las Disposiciones 19.1.6 y 19.1.7, según corresponda, a favor del fiado o sus beneficiarios, siempre y cuando no exista incumplimiento de éste respecto a las obligaciones afianzadas, y sin que se incumpla lo previsto en este Capítulo."
7. La afianzadora está excluida de los beneficios de orden y de excusión a los que se refieren los Arts. 2814 y 2815 del C.C.F. La fianza no se extinguirá aun cuando el acreedor no requiera judicialmente al (los) deudor (es) fiado (s) el cumplimiento de la obligación afianzada o dejare de promover sin causa justificada en el juicio promovido en su contra. Artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
8. La obligación de la afianzadora contraída en esta póliza se extinguirá si el (los) acreedor (es) beneficiario (s) concede (n) al (los) fiado (s) prórroga o espera sin consentimiento por escrito de la afianzadora. Artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.
9. La novación de la obligación principal afianzada extinguirá la fianza si la afianzadora no da su consentimiento previo y por escrito para esa novación y para garantizar con la misma fianza la obligación novatoria. Art. 2220 del C.C.F.
10. La quita o pago parcial de la obligación principal afianzada reduce la fianza en la misma proporción y la extingue si por esa causa dicha obligación principal fiada queda sujeta a nuevos gravámenes y condiciones. Art. 2247 del C.C.F.
11. Cuando la Institución de fianzas se hubiere obligado por tiempo determinado, quedará libre de su obligación por caducidad, si el beneficiario no presenta la reclamación de la fianza dentro del plazo que se haya estipulado en la póliza o, en su defecto, dentro de los ciento ochenta días naturales siguientes a la expiración de la vigencia de la fianza.

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

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

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

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

Disposiciones Especiales para fianzas expedidas en moneda extranjera:

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

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

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

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

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

Fianzas y Cauciones Atlas

La empresa a mi medida

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Antes FIANZAS ATLAS, S.A.
Paseo De Los Tamarindos Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques De Las Lomas
C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa De Morelos, Ciudad De Mexico
Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60

VALIDACION

Fecha de Expedición: 16 de enero de 2025
Moneda: MXN
Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

BENEFICIARIA:
INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EN LO SUCESIVO "LA BENEFICIARIA".
DOMICILIO: BOULEVARD BENITO JUÁREZ NO. 18, COLONIA CENTRO, CUERNAVACA, MORELOS. C.P. 62000.
DEPENDENCIA CONTRATANTE: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, (EN LO SUCESIVO "LA CONTRATANTE")
EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A "LA CONTRATANTE" Y A "LA BENEFICIARIA": miguel.jahen@imss.gob.mx;georgina.ayala@imss.gob.mx

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

DATOS DE LA PÓLIZA:
NÚMERO: III-625872-RC
MONTO AFIANZADO: $17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.) IVA INCLUIDO.
MONEDA: PESOS MEXICANOS
FECHA DE EXPEDICIÓN: 16 DE ENERO DE 2025.
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: INDIVISIBLE.
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": 050GYR007N07525-013-00 REGISTRO SAI D5M0020
OBJETO: ADQUISICIÓN DE VÍVERES (PARTIDA 13 ABARROTES) PARA EL HGZ C/MF NO. 5 ZACATEPEC, NACIONAL
MONTO DEL CONTRATO: $170,096.00 (CIENTO SETENTA MIL NOVENTA Y SEIS PESOS 00/100

LINEA DE VALIDACION

Codigo de la Constancia [redacted]

SE ELIMINA NUMERO DE FIANZA, SERIE, FOLIO, LINEA DE VALIDACIÓN Y CODIGO DE CONSTANCIA DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Fianzas y Cauciones Atlas

La empresa a mi medida

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Antes FIANZAS ATLAS, S.A.
Paseo De Los Tamarindos Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques De Las Lomas
C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa De Morelos, Ciudad De Mexico
Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60

VALIDACION

Fecha de Expedición: 16 de enero de 2025
Moneda: MXN
Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

M.N.) IVA INCLUIDO.
MONEDA: PESOS MEXICANOS
FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 16 DE ENERO DE 2025.
TIPO: ADQUISICIONES.

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL PARA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO: INDIVISIBLE.

PROCEDIMIENTO AL QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA HACERLA EFECTIVA: EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

COMPETENCIA Y JURISDICCIÓN: PARA TODO LO RELACIONADO CON LA PRESENTE PÓLIZA, EL FIADO, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DE LA CIUDAD DE CUERNAVACA, MORELOS, 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

FERNANDO ROBERTO ANAYA ALVA

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", SE COMPROMETE A PAGAR A LA BENEFICIARIA, HASTA EL MONTO DE ESTA PÓLIZA, QUE ES $17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.) INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, QUE REPRESENTA EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL VALOR DEL

LINEA DE VALIDACION

Codigo de la Constancia [redacted]

SE ELIMINA NUMERO DE FIANZA, SERIE, FOLIO, LINEA DE VALIDACIÓN Y CODIGO DE CONSTANCIA DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Fianzas y Cauciones Atlas

La empresa a mi medida

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Antes FIANZAS ATLAS, S.A.
Paseo De Los Tamarindos Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques De Las Lomas
C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa De Morelos, Ciudad De Mexico
Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60

VALIDACION

Fecha de Expedición: 16 de enero de 2025
Moneda: MXN
Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

"CONTRATO".

LA "AFIANZADORA" RECONOCE QUE EL MONTO GARANTIZADO POR LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO SE PUEDE MODIFICAR EN EL CASO DE QUE SE FORMALICE UNO O VARIOS CONVENIOS MODIFICATORIOS DE AMPLIACIÓN DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL 20% DE DICHO MONTO. PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES, LA "AFIANZADORA" EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE O ENDOSO PARA EL SOLO EFECTO DE HACER CONSTAR LA REFERIDA AMPLIACIÓN, SIN QUE SE ENTIENDA QUE LA OBLIGACIÓN SEA NOVADA.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL PORCENTAJE DE AUMENTO AL "CONTRATO" EN MONTO FUERA SUPERIOR A LOS INDICADOS, LA "AFIANZADORA" SE RESERVA EL DERECHO DE EMITIR LOS ENDOSOS SUBSECUENTES, POR LA DIFERENCIA ENTRE AMBOS MONTOS SIN EMBARGO, PREVIA SOLICITUD DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" PODRÁ GARANTIZAR DICHA DIFERENCIA Y EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE REQUERIMIENTO, SE COMPROMETE A PAGAR EL MONTO TOTAL AFIANZADO, SIEMPRE Y CUANDO EN EL CONTRATO SE HAYA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE; DE ESTIPULARSE QUE ES DIVISIBLE, LA "AFIANZADORA" PAGARÁ DE FORMA PROPORCIONAL EL MONTO DE LA O LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

LA "AFIANZADORA", SE OBLIGA A PAGAR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE EN SU CASO PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

CUARTA. - VIGENCIA.

LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE SE DÉ CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TÉRMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.

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

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

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

EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO Y

LINEA DE VALIDACION

[redacted]

Codigo de la Constancia

SE ELIMINA NUMERO DE FIANZA, SERIE, FOLIO, LINEA DE VALIDACIÓN Y CODIGO DE CONSTANCIA DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Antes FIANZAS ATLAS, S.A.
Paseo De Los Tamarindos Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques De Las Lomas
C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa De Morelos, Ciudad De Mexico
Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60

VALIDACION

Fecha de Expedición: 16 de enero de 2025
Moneda: MXN
Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

SUS ANEXOS, EL FIADO DARÁ AVISO A LA "AFIANZADORA", LA CUAL DEBERÁ EMITIR LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR LA OBLIGACIÓN A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA, ESPERA O AMPLIACIÓN AL FIADO POR PARTE DE LA "CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" OTORGARÁ EL O LOS ENDOSOS CONDUCENTES, CONFORME A LO ESTATUIDO EN EL ARTÍCULO 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LO CUAL BASTARÁ QUE EL FIADO EXHIBA A (LA "AFIANZADORA) DICHOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR "LA CONTRATANTE".

EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA LA "AFIANZADORA" POR CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS REFERIDOS, FORMARÁN PARTE EN SU CONJUNTO, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA PÓLIZA INICIAL.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

LA "AFIANZADORA" REALIZARÁ EL PAGO DE LA CANTIDAD RECLAMADA, BAJO LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN ESTA PÓLIZA DE FIANZA, Y, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, ADMINISTRATIVA O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL FIADO OBTENGA LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, ANTE DICHAS INSTANCIAS.

LA "AFIANZADORA" DEBERÁ COMUNICAR A "LA BENEFICIARIA" DE LA GARANTÍA, EL OTORGAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN AL FIADO, ACOMPAÑÁNDOLE LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS QUE ASÍ LO ACREDITEN, A FIN DE QUE SE ENCUENTRE EN LA POSIBILIDAD DE ABSTENERSE DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICARÁ NOVACIÓN DE LAS

LINEA DE VALIDACION [redacted]

Codigo de la Constancia

SE ELIMINA NUMERO DE FIANZA, SERIE, FOLIO, LINEA DE VALIDACIÓN Y CODIGO DE CONSTANCIA DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.

Fianzas y Cauciones Atlas
La empresa a mi medida
FIANZAS Y CAUCIONES ATLAS, S.A. Antes FIANZAS ATLAS, S.A.
Paseo De Los Tamarindos Número Exterior 60, Interior 302, Colonia Bosques De Las Lomas
C.P. 05120, Alcaldía Cuajimalpa De Morelos, Ciudad De Mexico
Tel. 559177-5400 Fax. 559177-5454 www.fianzasatlas.com.mx

Numero de Fianza	[redacted]
Serie y Folio	
Monto de la Poliza	17,009.60

VALIDACION

Fecha de Expedición: 16 de enero de 2025
Moneda: MXN
Movimiento: EMISION CUMPLIMIENTO DE PROVEEDURIA

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

$ 17,009.60 (DIECISIETE MIL NUEVE PESOS 60/100 M.N.)

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

Beneficiario: INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

OBLIGACIONES ASUMIDAS POR LA "AFIANZADORA" POR LO QUE SUBSISTIRÁ SU RESPONSABILIDAD EXCLUSIVAMENTE EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS.

NOVENA. – CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

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

EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A LA "AFIANZADORA" LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. CUANDO EL FIADO SOLICITE DICHA CANCELACIÓN DERIVADO DEL PAGO REALIZADO POR SALDOS A SU CARGO O POR EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES, DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO DE PAGO CORRESPONDIENTE.

ESTA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO HABIÉNDOSE CUMPLIDO LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO", "LA CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

DÉCIMA. – PROCEDIMIENTOS.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 279 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA HACER EFECTIVA LA FIANZA.

DÉCIMA PRIMERA. –RECLAMACIÓN

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

DÉCIMA SEGUNDA. – DISPOSICIONES APLICABLES.

SERÁ APLICABLE A ESTA PÓLIZA, EN LO NO PREVISTO POR LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS LA LEGISLACIÓN MERCANTIL Y A FALTA DE DISPOSICIÓN EXPRESA EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.###FIN DE TEXTO###

LINEA DE VALIDACION [redacted]

Codigo de la Constancia

SE ELIMINA NUMERO DE FIANZA, SERIE, FOLIO, LINEA DE VALIDACIÓN Y CODIGO DE CONSTANCIA DE PERSONA MORAL POR CONSISTIR EN DATOS PERSONALES DE PERSONA FISICA Y MORAL IDENTIFICADA E IDENTIFICABLE, CUYA DIFUSIÓN VULNERA SU ESFERA JURÍDICA; CON FUNDAMENTO EN EL ART 113 FRACCIÓN I, III Y 118 DE LA LFTAIP, DOF 9 MAYO 2016.