LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

CONTRATO **ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025**, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL EJECUTIVO FEDERAL POR CONDUCTO DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL EN TAMAULIPAS DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, REPRESENTADO POR EL **DR. JOSÉ LUIS ARANZA AGUILAR**, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, EN ADELANTE **"EL INSTITUTO"** Y, POR LA OTRA, LA EMPRESA **COMERTAM, S.A. DE C.V.**, EN LO SUBSECUENTE **"EL PROVEEDOR"**, REPRESENTADA POR EL **C. JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

CON FECHA 14 DE ENERO 2025 FUE PUBLICADA LA CONVOCATORIA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN CORRESPONDIENTE A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ELECTRÓNICA, NÚMERO LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025, QUE EFECTÚA EL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL TAMAULIPAS, PARA LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025.**

CON FECHA 06 DE FEBRERO DE 2025 "EL INSTITUTO" EMITIÓ EL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NUMERO AA-050-GYR-050GYR018-N-18-2025, PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025.

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

I. **"EL INSTITUTO"** DECLARA QUE:

I.1 ES UNA **"ENTIDAD"** DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIOS, QUE TIENE A SU CARGO LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SEGURO SOCIAL, COMO UN SERVICIO PÚBLICO DE CARÁCTER NACIONAL, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 4 Y 5, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

I.2 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.3 CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 2, FRACCIÓN IV, INCISO A), 8, 144, FRACCIONES 1 Y 23, Y 155 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EL NUMERAL 5.3.16. INCISO B), DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y POR EL PODER QUE LE FUE CONFERIDO EN LA **ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 31,023, DE FECHA 03 DE DICIEMBRE DE 2024, PASADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO EDUARDO FRANCISCO GARCÍA VILLEGAS SÁNCHEZ CORDERO, TITULAR DE LA NOTARÍA NUMERO DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO DE CIUDAD**

2025 Año de La Mujer Indígena

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

DE MÉXICO Y COMO ASOCIADO EL LIC. DANIEL GARCÍA CÓRDOVA, TITULAR DE LA NOTARÍA NUMERO VEINTIDÓS DE CIUDAD DE MÉXICO, EL DR. JOSÉ LUIS ARANZA AGUILAR, CON R.F.C. AAAL631231RHA, TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL TAMAULIPAS, ES EL SERVIDOR PÚBLICO QUE TIENE CONFERIDAS LAS FACULTADES LEGALES PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, QUIEN PODRÁ SER SUSTITUIDO EN CUALQUIER MOMENTO EN SU CARGO O FUNCIONES, SIN QUE ELLO IMPLIQUE LA NECESIDAD DE ELABORAR CONVENIO MODIFICATORIO.

I.4 DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 84 PENÚLTIMO PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y NUMERAL 5.3.15 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SERGURO SOCIAL, **EL DR. ANTONIO TORRES MORALES, TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS, DE "EL INSTITUTO" CON R.F.C. TOMA740805896, INTERVIENE COMO ADMINISTRADOR DEL CONTRATO,** FACULTADO PARA ADMINISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, QUIEN PODRÁ SER SUSTITUIDO EN CUALQUIER MOMENTO EN SU CARGO O FUNCIONES, BASTANDO PARA TALES EFECTOS UN COMUNICADO POR ESCRITO Y FIRMADO POR EL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, DIRIGIDO AL REPRESENTANTE DE "EL PROVEEDOR" PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, ENCARGADOS DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

I.5 DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 2, FRACCIÓN I, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y NUMERAL 5.3.8, DE LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y CONFORME A SUS FUNCIONES ESTABLECIDAS EN EL NUMERAL 7.1.1 DEL MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE LA JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS, **INTERVIENE COMO ÁREA CONTRATANTE** EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, EL **LIC. DAVID ADONAI CANO CORDOVA, TITULAR DE LA COORDINACION DELEGACIONAL DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DE "EL INSTITUTO" CON R.F.C. CACD881110EC1.**

I.6 DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 2, FRACCIÓN II, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, Y NUMERAL 4.24, Y 5.3.1. DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, **INTERVIENE EN ESTE CONTRATO COMO ÁREA REQUIRENTE, EL DR. ANTONIO TORRES MORALES, TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS, DE "EL INSTITUTO" CON R.F.C. TOMA740805896.**

I.7 LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SE REALIZÓ MEDIANTE EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, Y EN APEGO A LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS: 25, 26 FRACCIÓN I, 26 BIS FRACCIÓN II, 27, 28 FRACCIÓN I, 14, 29, 30, 32, 33, 33 BIS, 34, 35, 36, 36 BIS, 37, 37 BIS, 38, 45, 47, 48, 49, 50, 54, 54 BIS, Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; 34, 35, 39, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 50, 51, 52, 54, 55, 58, 84 Y 85 DE SU REGLAMENTO; POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES EN LA MATERIA.**

I.8 **"EL INSTITUTO"** CUENTA CON RECURSOS SUFICIENTES Y CON AUTORIZACIÓN PARA EJERCERLOS EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, COMO SE DESPRENDE DEL REPORTE GENERAL DE SUFICIENCIA PRESUPUESTARIA NÚMERO 42060801 CON FOLIO DE AUTORIZACIÓN **0000001955-2025,** EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS, MISMO QUE SE AGREGA AL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO COMO ANEXO 2 (DOS).

I.9 PARA EFECTOS FISCALES LAS AUTORIDADES HACENDARIAS LE HAN ASIGNADO EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES [redacted]

I.10 TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO EN EL **CENTRO MEDICO, EDUCATIVO Y CULTURAL "LIC. ADOLFO LOPEZ MATEOS", COLONIA PEDRO SOSA, CÓDIGO POSTAL 87120, CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS, MISMO QUE SE SEÑALA PARA FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO.**

I.11 SEÑALA ADEMÁS QUE CONFORME A LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 57 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 107 DE SU REGLAMENTO, "EL PROVEEDOR" EN CASO DE AUDITORIAS, VISITAS O INSPECCIONES QUE PRACTIQUE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN "EL INSTITUTO", DEBERÁ PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN QUE EN SU MOMENTO SE REQUIERA, RELATIVA AL PRESENTE CONTRATO.

I.12 DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 81, FRACCIÓN IV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA Y EL PRESENTE INSTRUMENTO, PREVALECERÁ LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA.

II. **"EL PROVEEDOR"** DECLARA QUE:

II.1. ES UNA PERSONA MORAL, LEGALMENTE CONSTITUÍDA, MEDIANTE LA ESCRITURA **PÚBLICA NÚMERO** [redacted], DENOMINADA **COMERTAM, S.A. DE C.V**, CUYO OBJETO SOCIAL ES ENTRE OTROS, **COMPRAR, VENDER, ABARROTES AL MAYOREO Y AL MENUDEO, ARTÍCULOS PARA EL HOGAR, CERVEZAS, VINOS Y LICORES.**

II.2. EL C. **JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO**, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, CUENTA CON LAS FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA EN LOS TÉRMINOS, LO CUAL ACREDITA MEDIANTE **ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO** [redacted] MISMO QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO LIMITADO NI REVOCADO EN FORMA ALGUNA.

II.3. HA CONSIDERADO TODOS Y CADA UNO DE LOS FACTORES QUE INTERVINIERON EN EL PRESENTE CONTRATO, MANIFESTADO REUNIR LAS CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS, ASÍ COMO LA ORGANIZACIÓN Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU CUMPLIMIENTO.

II.4 BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTA QUE NI ÉL NI NINGUNO DE LOS SOCIOS O ACCIONISTAS DESEMPEÑAN UN EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO, NI SE ENCUENTRAN INHABILITADOS PARA ELLO, O EN SU CASO QUE, A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 49, FRACCIÓN IX DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS LO CUAL SE CONSTATÓ POR EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN **"EL INSTITUTO"**, EN CONCORDANCIA CON LOS ARTÍCULOS 50, FRACCIÓN II DE LA **"LAASSP"** Y 88, FRACCIÓN I DE SU REGLAMENTO; ASÍ COMO QUE **"EL PROVEEDOR"** NO SE ENCUENTRA EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 50 Y PENÚLTIMO Y ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFOS DEL ARTÍCULO 60 DE LA **"LAASSP"**.

II.5 BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DECLARA QUE CONOCE Y SE OBLIGA A CUMPLIR CON EL CONVENIO 138 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO EN MATERIA DE ERRADICACIÓN DEL TRABAJO INFANTIL, DEL ARTÍCULO 123 CONSTITUCIONAL, APARTADO A) EN TODAS SUS FRACCIONES Y DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO EN SU ARTÍCULO 22, MANIFESTANDO QUE NI EN SUS REGISTROS, NI EN SU NÓMINA TIENE EMPLEADOS MENORES DE QUINCE AÑOS Y QUE EN CASO DE LLEGAR A TENER A MENORES DE DIECIOCHO AÑOS QUE SE ENCUENTREN DENTRO DE LOS SUPUESTOS DE EDAD PERMITIDA PARA LABORAR LE SERÁN RESPETADOS TODOS LOS DERECHOS QUE SE ESTABLECEN EN EL MARCO NORMATIVO TRANSCRITO.

II.6 CUENTA CON SU **REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES** [redacted]

II.7 BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTA ESTAR AL CORRIENTE EN LOS PAGOS QUE SE DERIVAN DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, EN ESPECÍFICO DE LAS PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL FEDERAL VIGENTE, ASÍ COMO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, ANTE EL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES Y EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; LO QUE ACREDITA CON LAS OPINIONES DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES Y EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL EN SENTIDO POSITIVO, EMITIDAS POR EL SAT E IMSS RESPECTIVAMENTE, ASÍ COMO CON LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS, SIN ADEUDO EMITIDA POR EL INFONAVIT, LAS CUALES SE ENCUENTRAN VIGENTES Y OBRAN EN EL EXPEDIENTE RESPECTIVO.

II.8 SEÑALA COMO SU DOMICILIO PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES EL UBICADO [redacted]

III. DE "LAS PARTES":

III.1 QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO Y SUJETARSE A SUS TÉRMINOS Y CONDICIONES, PARA LO CUAL SE RECONOCEN AMPLIAMENTE LAS FACULTADES Y CAPACIDADES NECESARIAS, MISMAS QUE NO LES HAN SIDO REVOCADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA, POR LO QUE DE COMÚN ACUERDO SE OBLIGAN DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES:

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

CLÁUSULAS

ESTABLECEN EL OBJETO DEL CONTRATO, ASÍ COMO LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE TENDRÁN CADA UNA DE LAS PARTES COMO CONSECUENCIA DE LA SUSCRIPCIÓN DEL MISMO, ESTA PARTE CONTIENE UNA A UNA Y DEBIDAMENTE NUMERADAS, LAS DISTINTAS OBLIGACIONES Y DERECHOS DE LAS PARTES Y EN LAS QUE SE DETALLA, ENTRE OTROS ASPECTOS LO SIGUIENTE:

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA Y SE OBLIGA A PROPORCIONAR A **"EL INSTITUTO" LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025, AL AMPARO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN SEÑALADO EN EL PUNTO 1.7 DE LAS DECLARACIONES DE ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO.**

SEGUNDA. DE LOS MONTOS Y PRECIOS.

IMPORTE DEL CONTRATO.- **"EL INSTITUTO"** CUENTA CON UN **PRESUPUESTO MÍNIMO COMO COMPROMISO DE PAGO POR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, POR UN IMPORTE DE $10,593,768.73 (DIEZ MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS 73/100 M.N.) INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) Y UN PRESUPUESTO MÁXIMO SUSCEPTIBLE DE SER EJERCIDO POR LA CANTIDAD DE $26,484,421.81 (VEINTISÉIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS VEINTIÚN PESOS 81/100 M.N.), INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.),** DE CONFORMIDAD CON LA RELACIÓN DE PRECIOS UNITARIOS CONVENIDOS QUE SE INDICAN EN EL **ANEXO 1 (UNO), DE ESTE CONTRATO.**

LAS PARTES CONVIENEN QUE EL PRESENTE CONTRATO SE CELEBRA BAJO LA MODALIDAD DE PRECIOS FIJOS, POR LO QUE EL MONTO DE LOS MISMOS NO CAMBIARÁ DURANTE LA VIGENCIA DEL MISMO.

EL PRECIO UNITARIO ES CONSIDERADO FIJO Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) HASTA QUE CONCLUYA LA RELACIÓN CONTRACTUAL QUE SE FORMALIZA, INCLUYENDO **"EL PROVEEDOR"** TODOS LOS CONCEPTOS Y COSTOS INVOLUCRADOS EN LA **ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025** POR LO QUE **"EL PROVEEDOR"** NO PODRÁ AGREGAR NINGÚN COSTO EXTRA Y LOS PRECIOS SERÁN INALTERABLES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

TERCERA. FORMA Y LUGAR DE PAGO

FORMA DE PAGO.- EL PAGO SE EFECTUARÁ EN PESOS MEXICANOS, PREVIA ENTREGA Y RECEPCIÓN A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO DE LOS BIENES, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL CONTRATO.

SE EFECTUARÁN PAGOS A "EL PROVEEDOR" UNA VEZ PROPORCIONADO LOS SERVICIOS, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 51 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y

93 DE SU REGLAMENTO, ASÍ COMO POR LO ESTABLECIDO EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE AGREGUEN AL CONTRATO.

ORIGINAL Y COPIA DE LA FACTURA QUE REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES RESPECTIVOS, EN LA QUE SE INDIQUE EL SERVICIO PRESTADO, EL NÚMERO DE CONTRATO, DOCUMENTO QUE EVIDENCIE EL SERVICIO OTORGADO, SELLADO POR EL ÁREA DEL INSTITUTO EN LA QUE SE PRESTÓ ÉSTE, MISMO QUE DEBERÁ DE ENTREGARSE PARA LA REVISIÓN Y TRÁMITE DE PAGO POR PARTE DEL PROVEEDOR EN EL DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO, CONTABILIDAD Y EROGACIONES, UBICADO EN CENTRO MÉDICO, EDUCATIVO Y CULTURAL "LIC. ADOLFO LÓPEZ MATEOS", COLONIA PEDRO SOSA, CÓDIGO POSTAL 87120, CD. VICTORIA, TAMAULIPAS, DE LAS 9:00 HORAS A 15:00 HORAS.

EL PAGO SE EFECTUARÁ EN PESOS MEXICANOS, PREVIA ENTREGA Y RECEPCIÓN A SATISFACCIÓN DEL INSTITUTO DE LOS BIENES, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS **EN EL CONTRATO, A LOS 8 (OCHO) DÍAS NATURALES, TRATÁNDOSE DE ALIMENTOS PERECEDEROS; EN EL CASO DE ABARROTES, EL PAGO SE REALIZARÁ A LOS 20 (VEINTE)** DÍAS NATURALES, EN AMBOS CASOS EL PLAZO SE EMPEZARÁ A COMPUTAR CON POSTERIORIDAD A LA ENTREGA POR PARTE DEL PROVEEDOR DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ MANEJAR POR SEPARADO LA FACTURACIÓN Y TODA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE DERIVE DE LAS ADJUDICACIONES POR GRUPO, POR CADA UNA DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, SIN COMBINAR EN LAS FACTURAS BIENES DE OTRA, AUN TRATÁNDOSE DEL MISMO BIEN.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ FACTURAR DE MANERA MENSUAL CON PERIODOS DE CORTE LOS DÍAS 25 DE CADA MES A EXCEPCIÓN DE DICIEMBRE QUE SERÁ AL DÍA 31 COMO SE ESTIPULA EN EL PUNTO ANTERIOR Y PERMITA LA COINCIDENCIA CON LOS PERIODOS DE CORTE DE LOS INFORMES DE PRODUCTIVIDAD.

EL PROVEEDOR ACEPTA QUE EL IMSS LE EFECTUÉ EL PAGO **MEDIANTE** TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA TAL EFECTO EL **PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR EL NÚMERO DE CUENTA** CLABE BANCO Y SUCURSAL. **EN LOS CASOS EN QUE EL PROVEEDOR A CONTRATAR NO SE ENCUENTRE HABILITADO EN ESTE ESQUEMA DE PAGO, DEBERÁ ACUDIR AL DEPARTAMENTO DE TESORERÍA** UBICADO EN CENTRO MÉDICO, EDUCATIVO Y CULTURAL "LIC. ADOLFO LÓPEZ MATEOS", COLONIA PEDRO SOSA, CÓDIGO POSTAL 87120, CD. VICTORIA, TAMAULIPAS **A EFECTO DE QUE LE PROPORCIONEN LOS REQUISITOS DE INCORPORACIÓN Y ENTREGA DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES, EN EL ENTENDIDO QUE EL DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO, CONTABILIDAD Y EROGACIONES, DEBERÁ ESPERAR QUE EL PROVEEDOR ESTE INCORPORADO EN ESE ESQUEMA DE PAGO ANTES DE EFECTUAR TRÁMITE ALGUNO.**

EL PAGO SE DEPOSITARÁ EN LA FECHA PROGRAMADA, A TRAVÉS DEL ESQUEMA INTERBANCARIO VÍA SPEI (SISTEMA DE PAGOS ELECTRÓNICOS INTERBANCARIOS).

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"**, PRESENTE LA DOCUMENTACIÓN CON ERRORES O DEFICIENCIAS, ÉSTOS SE LE HARÁN SABER POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"** DENTRO DEL TÉRMINO ESTIPULADO PARA ELLO Y EL PLAZO DE PAGO SE AJUSTARÁ EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 90 DEL REGLAMENTO DE LA LEY EN LA MATERIA.

"EL PROVEEDOR" CUMPLIRÁ CON LA INSCRIPCIÓN DE SUS TRABAJADORES EN EL RÉGIMEN OBLIGATORIO DEL SEGURO SOCIAL ASÍ COMO CON EL PAGO DE LAS CUOTAS OBRERO PATRONALES A QUE HAYA LUGAR, CONFORME A LO DISPUESTO EN LA LEY DEL SEGURO SOCIAL. **"EL INSTITUTO"** PODRÁ VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO EL CUMPLIMIENTO DE DICHA OBLIGACIÓN.

"EL PROVEEDOR" PODRÁ SOLICITAR A **"EL INSTITUTO"**, A TRAVÉS DEL ÁREA DE FINANZAS, POR ESCRITO Y PREVIO AL COBRO DE CUALQUIER FACTURA, QUE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 40 B, ÚLTIMO PÁRRAFO, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, SE GENEREN CUENTAS POR LIQUIDAR A SU CARGO, LÍQUIDAS Y EXIGIBLES A FAVOR DE **"EL INSTITUTO"**, LE SEAN APLICADOS COMO DESCUENTO EN LOS RECURSOS QUE LE CORRESPONDA PERCIBIR CON MOTIVO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, CONTRA LOS ADEUDOS QUE, EN SU CASO, TUVIERA POR CONCEPTO DE CUOTAS OBRERO PATRONALES.

EN TÉRMINOS DEL **ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ASÍ COMO DE LOS ACUERDOS ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR Y ACDO.SA1.HCT.250315/62.P.DJ PUBLICADO S EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 27 DE FEBRERO Y 3 DE ABRIL DE 2015 RESPECTIVAMENTE,** EL LICITANTE Y, EN SU CASO LOS QUE ESTOS ÚLTIMOS SUBCONTRATEN, QUE RESULTE CON ADJUDICACIÓN Y CUYO MONTO SEA SUPERIOR A $300,000.00, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA), DEBERÁ PRESENTAR OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, "EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO A ENTREGAR AL INSTITUTO, JUNTO CON LA FACTURA DE COBRO RESPECTIVO, LA "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" VIGENTE Y POSITIVA, DE IGUAL MANERA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS EMITIDA POR EL INFONAVIT TODAS EN SENTIDO POSITIVO Y VIGENTES.

LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" TENDRÁ UNA VIGENCIA DE 30 DÍAS NATURALES A PARTIR DEL DÍA DE SU EMISIÓN.
DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO:

EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, AL RECIBIR DEL PROVEEDOR LA DOCUMENTACIÓN PARA AUTORIZACIÓN DE PAGO, REVISARÁ QUE SE ADJUNTE LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, Y QUE SEA POSITIVA Y VIGENTE A LA FECHA DE SU PRESENTACIÓN.

EN CASO DE QUE NO SE ADJUNTE LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" O NO ESTÉ VIGENTE Y/O SEA NEGATIVA, NO RECIBIRÁ LA DOCUMENTACIÓN E INFORMARÁ AL PROVEEDOR QUE DEBERÁ OBTENER LA CITADA OPINIÓN O, EN CASO DE QUE SEA NEGATIVA, QUE PUEDE PRESENTARSE ACLARACIÓN O PAGAR SUS CRÉDITOS FISCALES, ANTE LA SUBDELEGACIÓN QUE LE CORRESPONDA O, EN CASO DE QUE NO ESTÉ VIGENTE, QUE DEBERÁ OBTENERLA NUEVAMENTE.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

CUANDO LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", PRESENTADA POR EL PROVEEDOR SEA POSITIVA Y VIGENTE A LA FECHA EN QUE SE PRESENTÓ AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, LA JEFATURA DE SERVICIOS DE FINANZAS, A TRAVÉS DE ÁREA DE TRAMITE DE EROGACIONES CONTINUARÁ EL TRÁMITE DE PAGO AL PROVEEDOR RESPECTIVO.

EL ÁREA DE TRAMITE DE EROGACIONES O EL DEPARTAMENTO DE TESORERÍA SEGÚN CORRESPONDA AL MOMENTO DE REVISAR LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA PARA COBRO, DEBERÁN VERIFICAR QUE SE INCLUYA LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", VALIDADA POR EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, EN CASO CONTRARIO DEVOLVERÁ LA DOCUMENTACIÓN E INFORMARÁ AL PROVEEDOR QUE DEBERÁ OBTENER LA CITADA OPINIÓN DEBIDAMENTE VALIDADA.

ACLARACIONES DE OPINIÓN NEGATIVA:
LA JEFATURA DE AFILIACIÓN COBRANZA, A TRAVÉS DE LA SUBDELEGACIÓN, RESOLVERÁ LA ACLARACIÓN QUE PRESENTE EL PROVEEDOR CUANDO LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", SEA NEGATIVA Y LA RESOLVERÁ DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

UNA VEZ RESUELTA LA ACLARACIÓN, NOTIFICARA AL PROVEEDOR QUE LA ACLARACIÓN FUE PROCEDENTE Y QUE PUEDE OBTENER NUEVAMENTE LA "OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL" O BIEN, LE INFORMA EL MOTIVO POR EL QUE NO SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

TRANSITORIO:
PARA AQUELLOS CASOS EN LOS QUE POR PROCEDIMIENTO EL PROVEEDOR ENTREGA DIRECTAMENTE A LAS ÁREAS DE TRÁMITE DE EROGACIONES LA DOCUMENTACIÓN PARA COBRO SIN PASAR POR EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO (ALTAS SAI), NO SERÁ NECESARIO LA PRESENTACIÓN DE LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", EN TANTO SE ESTABLECE EL PROCEDIMIENTO PARA SU VALIDACIÓN ANTE EL ADMINISTRADOR DE CONTRATO.

EN CASO DE QUE EL PROVEEDOR SOLICITE EL ABONO EN UNA CUENTA CONTRATADA EN UN BANCO DIFERENTE A LOS ANTES CITADOS (INTERBANCARIO), EL INSTITUTO REALIZARÁ LA INSTRUCCIÓN DE PAGO EN LA FECHA DE VENCIMIENTO DEL CONTRA RECIBO Y SU APLICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE, DE ACUERDO CON EL MECANISMO ESTABLECIDO POR EL CENTRO DE COMPENSACIÓN BANCARIA (CECOBAN).

ANEXO A LA SOLICITUD DE PAGO ELECTRÓNICO (INTRABANCARIO E INTERBANCARIO) EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE LA CÉDULA DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL; LOS ORIGINALES SE SOLICITAN ÚNICAMENTE PARA COTEJAR LOS DATOS Y LE SERÁN DEVUELTOS EN EL MISMO ACTO AL PROVEEDOR.

2025 Año de La Mujer Indígena

EL PAGO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, QUEDARÁ CONDICIONADO PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE EL PROVEEDOR DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

EL PAGO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO/BIEN, QUEDARÁ CONDICIONADO PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE EL PROVEEDOR DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

CUARTA. VIGENCIA

LAS PARTES CONVIENEN EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO COMPRENDERÁ DEL 01 DE MARZO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025, SIN PERJUICIO DE SU POSIBLE TERMINACIÓN ANTICIPADA, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN SU CLAUSULADO.

QUINTA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" ESTÁN DE ACUERDO EN QUE POR NECESIDADES DE **"EL INSTITUTO"** PODRÁ AMPLIARSE EL SUMINISTRO DE LOS BIENES, PRESTACIÓN DEL SERVICIO O ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 52 DE LA **"LAASSP"**, SIEMPRE Y CUANDO LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL 20% (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO O CANTIDAD DE LOS CONCEPTOS Y VOLÚMENES ESTABLECIDOS ORIGINALMENTE. LO ANTERIOR, SE FORMALIZARÁ MEDIANTE LA CELEBRACIÓN DE UN CONVENIO MODIFICATORIO DEL CONTRATO PRINCIPAL. ASIMISMO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 91 DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**, **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ ENTREGAR LAS MODIFICACIONES RESPECTIVAS DE LAS GARANTÍAS, SEÑALADAS EN LA **CLÁUSULA SEXTA** DE ESTE CONTRATO.

POR CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR, O POR CAUSAS ATRIBUIBLES A **"EL INSTITUTO"**, SE PODRÁ MODIFICAR EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, LA FECHA O EL PLAZO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO. EN DICHO SUPUESTO, SE DEBERÁ FORMALIZAR EL CONVENIO MODIFICATORIO RESPECTIVO, NO PROCEDIENDO LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO. TRATÁNDOSE DE CAUSAS IMPUTABLES A **"EL INSTITUTO"**, NO SE REQUERIRÁ DE LA SOLICITUD DE **"EL PROVEEDOR"**.

SEXTA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

CONFORME A LOS ARTÍCULOS 48 FRACCIÓN II, Y 49 FRACCIÓN I, DE LA **"LAASSP"**, 85 FRACCIÓN III, Y 103 DE SU REGLAMENTO; 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, 48 FRACCIÓN II, DE LA LEY DE TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, 70 DE SU REGLAMENTO, LAS DISPOSICIONES GENERALES A QUE SE SUJETARÁN LAS GARANTÍAS OTORGADAS A FAVOR DEL GOBIERNO FEDERAL PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DISTINTAS DE LAS FISCALES QUE CONSTITUYAN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES EN LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE CELEBREN, PUBLICADAS EN EL DOF EL 08 DE SEPTIEMBRE DE 2015, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A CONSTITUIR UNA GARANTÍA DIVISIBLE POR EL CUMPLIMIENTO FIEL Y EXACTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE CONTRATO, MEDIANTE FIANZA EXPEDIDA POR COMPAÑÍA AFIANZADORA MEXICANA AUTORIZADA POR LA COMISIÓN NACIONAL DE SEGUROS Y DE FIANZAS, A FAVOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL , POR UN **IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% DIEZ**

PORCIENTO 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 CONTRATO.

LA ENTREGA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO SE REALIZARA DE MANERA ELECTRÓNICA.

LA CUAL DEBERÁN DE INDICARSE LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- EXPEDIRSE A FAVOR DE **"EL INSTITUTO"** Y SEÑALAR SU DOMICILIO;
- LA INDICACIÓN DEL IMPORTE TOTAL GARANTIZADO CON NÚMERO Y LETRA;
- LA REFERENCIA DE QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO Y ANEXOS RESPECTIVO), ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA;
- LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL NÚMERO DE CONTRATO, SU FECHA DE FIRMA, ASÍ COMO LA ESPECIFICACIÓN DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS;
- EL SEÑALAMIENTO DE LA DENOMINACIÓN O NOMBRE DE **"EL PROVEEDOR"** Y DE LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA, ASÍ COMO SUS DOMICILIOS CORRESPONDIENTES;
- LA CONDICIÓN DE QUE LA VIGENCIA DE LA FIANZA DEBERÁ QUEDAR ABIERTA PARA PERMITIR QUE CUMPLA CON SU OBJETIVO, Y CONTINUARÁ VIGENTE DURANTE LA SUSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, DE FORMA TAL QUE NO PODRÁ ESTABLECERSE O ESTIPULARSE PLAZO ALGUNO QUE LIMITE SU VIGENCIA, LO CUAL NO DEBE CONFUNDIRSE CON EL PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO Y ACTOS ADMINISTRATIVOS GARANTIZADOS;
- LA INDICACIÓN DE QUE LA FIANZA SE HARÁ EFECTIVA CONFORME AL PROCEDIMIENTO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, EL CUAL SERÁ APLICABLE TAMBIÉN PARA EL COBRO DE LOS INTERESES QUE EN SU CASO SE GENEREN EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN EL ARTÍCULO 283 DEL PROPIO ORDENAMIENTO;
- LA INDICACIÓN DE QUE LA CANCELACIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA PROCEDERÁ UNA VEZ QUE **"EL INSTITUTO"** OTORGUE EL DOCUMENTO EN EL QUE SE SEÑALE LA EXTINCIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES, PREVIO OTORGAMIENTO DEL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, O EN CASO DE EXISTIR SALDOS A CARGO DE **"EL PROVEEDOR"**, LA LIQUIDACIÓN DEBIDA;
- PARA EFECTOS DE LA GARANTÍA SEÑALADA EN ESTA CLÁUSULA, SE DEBERÁ CONSIDERAR LA DIVISIBILIDAD DE ÉSTA, POR LO QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO;
- PARA ACREDITAR A LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA EL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA, TENDRÁ QUE CUMPLIRSE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS DISPOSICIONES GENERALES A QUE SE SUJETARÁN LAS GARANTÍAS OTORGADAS A FAVOR DEL GOBIERNO FEDERAL PARA EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DISTINTAS DE LAS FISCALES QUE CONSTITUYAN LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES EN LOS ACTOS Y CONTRATOS QUE CELEBREN, PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 08 DE SEPTIEMBRE DE 2015; Y
- EL MOMENTO DE INICIO DE LA FIANZA Y, EN SU CASO, SU VIGENCIA.

CONSIDERANDO LOS REQUISITOS ANTERIORES, DENTRO DE LA FIANZA, SE DEBERÁN INCLUIR LAS DECLARACIONES SIGUIENTES EN FORMA EXPRESA:

- "ESTA GARANTÍA ESTARÁ VIGENTE DURANTE LA SUSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA POR AUTORIDAD COMPETENTE, DE FORMA TAL QUE SU VIGENCIA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.
- "LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LA EFECTIVIDAD DE LA PRESENTE GARANTÍA, PROCEDIMIENTO AL QUE TAMBIÉN SE SUJETARÁ PARA EL CASO DEL COBRO DE INTERESES QUE PREVÉ EL ARTÍCULO 283 DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL, POR PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA.";
- "LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA NO PROCEDERÁ SINO EN VIRTUD DE MANIFESTACIÓN PREVIA DE MANERA EXPRESA Y POR ESCRITO DE **"EL INSTITUTO"**." Y
- "LA AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE TENER GARANTIZADO EL CONTRATO A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA O ESPERA AL DEUDOR PRINCIPAL O FIADO POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"** PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZARAN, POR LO QUE LA AFIANZADORA RENUNCIA EXPRESAMENTE AL DERECHO QUE LE OTORGA EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS."

DE NO CUMPLIR CON DICHA ENTREGA, **"EL INSTITUTO"** PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO Y REMITIR EL ASUNTO AL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL PARA QUE DETERMINE SI SE APLICAN LAS SANCIONES ESTIPULADAS EN EL ARTÍCULO **60** FRACCIÓN **III** DE LA **"LAASSP"**.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE NINGUNA MANERA SERÁ CONSIDERADA COMO UNA LIMITACIÓN DE LA RESPONSABILIDAD DE **"EL PROVEEDOR"**, DERIVADA DE SUS OBLIGACIONES Y GARANTÍAS ESTIPULADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, Y DE NINGUNA MANERA IMPEDIRÁ QUE **"EL INSTITUTO"** RECLAME LA INDEMNIZACIÓN O EL REEMBOLSO 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.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE LA GARANTÍA EXPEDIDA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE INTERPONGA CUALQUIER OTRO TIPO DE RECURSO ANTE INSTANCIAS DEL ORDEN ADMINISTRATIVO O JUDICIAL, ASÍ COMO QUE PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS LEGALES QUE SE INTERPONGA CON RELACIÓN A DICHO CONTRATO, HASTA QUE SEA PRONUNCIADA RESOLUCIÓN DEFINITIVA QUE CAUSE EJECUTORIA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

EL TRÁMITE DE LIBERACIÓN DE GARANTÍA, SE REALIZARÁ INMEDIATO A QUE SE EXTIENDA LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 81, FRACCIÓN VIII DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**.

CONSIDERANDO QUE LA ENTREGA DE LOS SERVICIOS, CUANDO APLIQUE SE HAYA PREVISTO UN PLAZO MENOR A DIEZ DÍAS NATURALES, SE EXCEPTÚA EL CUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 48 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA **"LAASSP"**, EN CONCORDANCIA CON LO SEÑALADO EN EL TERCER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 86 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

PARA ESTE CASO, EL MONTO MÁXIMO DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO QUE SE PUEDE APLICAR, SERÁ DEL VEINTE POR CIENTO DEL MONTO DE LOS BIENES ENTREGADOS 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.

SEPTIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR"

a) ENTREGAR LOS BIENES Y PRESTAR LOS SERVICIOS EN LAS FECHAS O PLAZOS Y LUGARES ESPECÍFICOS CONFORME A LO REQUERIDO EN EL PRESENTE CONTRATO Y ANEXOS RESPECTIVOS, PARA EL CASO DE ARRENDAMIENTO CONCEDER EL USO Y GOCE DE LOS BIENES, EXPRESANDO QUE SE ENCUENTRAN EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO, MISMOS QUE SERÁN INSTALADOS Y PUESTOS EN OPERACIÓN.

b) PARA EL CASO DE ENTREGA DE BIENES Y SERVICIOS CORRERÁ BAJO SU CARGO LOS COSTOS DE FLETE, TRANSPORTE, SEGURO Y DE CUALQUIER OTRO DERECHO QUE SE GENERE, HASTA EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, ASÍ COMO EL COSTO DE SU TRASLADO DE REGRESO AL TÉRMINO DEL CONTRATO.

c) CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE CALIDAD Y DEMÁS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA;

d) EN BIENES DE PROCEDENCIA EXTRANJERA, ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD DE EFECTUAR LOS TRÁMITES DE IMPORTACIÓN Y PAGAR LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE SE GENEREN.

e) ASUMIR SU RESPONSABILIDAD ANTE CUALQUIER SITUACIÓN QUE PUDIERA GENERARSE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO.

f) NO DIFUNDIR A TERCEROS SIN AUTORIZACIÓN EXPRESA DE **"EL INSTITUTO"** LA INFORMACIÓN QUE LE SEA PROPORCIONADA, INCLUSIVE DESPUÉS DE LA RESCISIÓN O TERMINACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SIN PERJUICIO DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS, CIVILES Y PENALES A QUE HAYA LUGAR.

g) PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN QUE LE SEA REQUERIDA POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 107 DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**.

OCTAVA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

a) OTORGAR TODAS LAS FACILIDADES NECESARIAS, A EFECTO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** LLEVE A CABO EN LOS TÉRMINOS CONVENIDOS.

b) SUFRAGAR EL PAGO CORRESPONDIENTE EN TIEMPO Y FORMA, POR EL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO.

c) EXTENDER A **"EL PROVEEDOR",** EN CASO DE QUE LO REQUIERA, POR CONDUCTO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES INMEDIATAMENTE QUE SE CUMPLAN ÉSTAS A SATISFACCIÓN EXPRESA DE DICHO SERVIDOR PÚBLICO PARA QUE SE DÉ TRÁMITE A LA CANCELACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.

NOVENA. LUGAR, PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO.

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 3 (TRES)** 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).

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS, CONFORME A LOS HORARIOS ESTABLECIDOS EN EL **ANEXO 3 (TRES)** EL CUAL FORMA PARTE DE LAS BASES CONTENIDAS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA Y CONFORME A LO SEÑALADO EN LA ORDEN DE COMPRA, **ANEXO 5.**

- NOTA: PARA EL HOSPITAL HGSZ N°17 MIGUEL ALEMAN SE REQUIERE LOS DÍAS DE SUMINISTRO 2 DÍAS POR SEMANA SIENDO LOS DÍAS **LUNES Y JUEVES.**

LAS ÓRDENES DE COMPRA PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES SERÁN EMITIDAS CON UNA ANTICIPACIÓN DE 14 (CATORCE) DÍAS NATURALES, EN UN FORMATO SIMILAR AL CONTENIDO EN EL **ANEXO 5.**

LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS ENTREGARÁN AL PROVEEDOR LA ORDEN DE COMPRA, **ANEXO 5**, EN ORIGINAL.

EL INSTITUTO, PODRÁ EVALUAR EL DESEMPEÑO DEL PROVEEDOR, MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS BIENES, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE. DICHA INFORMACIÓN SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL MISMO. LA EVALUACIÓN SERÁ REALIZADA POR EL JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA O EL RESPONSABLE DEL ÁREA DE VÍVERES DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA, EN LA CUAL EL PROVEEDOR REALIZA LA ENTREGA DE LOS BIENES, CONFORME **ANEXO 9** EL CUAL FORMA PARTE DE LA PRESENTE CONVOCATORIA.

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR EN EL ALMACÉN DE VÍVERES DE LOS DEPARTAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, 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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

CONDICIONES DE ENTREGA

LOS PRODUCTOS A ENTREGAR DEBERÁN APEGARSE A LA PRESENTACIÓN ENUNCIADA Y BAJO LOS CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN EN EL CATALOGO DE CLAVES DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES" QUE SE PUEDE CONSULTAR SISTEMA DE ABASTO INSTITUCIONAL, EN EL MODULO DE ADQUISICIONES CONTRATOS POR MONTO "VÍVERES".

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
- ✓ PESO NETO

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, CONFORME A LOS HORARIOS ESTABLECIDOS EN EL **ANEXO NÚMERO 3 Y 7**, Y CONFORME A LO SEÑALADO EN LA ORDEN DE COMPRA **ANEXO 5.**
LOS BIENES A REQUERIR SERÁN DESCRITOS EN EL FORMATO DE ORDEN DE COMPRA, **ANEXO 5**

LAS ÓRDENES DE COMPRA SERÁN MECANIZADAS POR CLAVE/GRUPO DE ALIMENTOS.

CUANDO LA ORDEN DE COMPRA SEA TRANSMITIDA VÍA CORREO ELECTRÓNICO O CUALQUIER OTRO MEDIO CONVENIDO POR LOS CONTRATANTES, EL PROVEEDOR SE OBLIGA A CONFIRMAR SU RECEPCIÓN ACUSANDO DE RECIBIDO 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 EL GRUPO 1 EL PROVEEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR EN FORMA MENSUAL UNA LISTA DE LAS FRUTAS Y VEGETALES DE TEMPORADA.

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS EN CAJAS PARA ESTIBA, DE PLÁSTICO, RECIPIENTES O ENVASES ESPECIALES; LIMPIOS Y DESINFECTADOS, LO ANTERIOR SIN EXCEPCIÓN, NO CARTÓN, NO MADERA; ESTOS PRODUCTOS SERÁN BIODEGRADABLES, CONFORME A LA FRACCIÓN VI DEL ART. 1 DE LA LEY GENERAL DE EQUILIBRIO Y PROTECCIÓN AL AMBIENTE, CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DESCRITAS POR CLAVE DEL ALIMENTOS, O PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN.

LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR LOS BIENES PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DEBERÁN SER VEHÍCULO TIPO CAMIONETA CON THERMOKING PARA EL CONTROL Y MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA, SIN EXCEPCIÓN, TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ DE TRANSPORTARSE EN CONTENEDORES ESPECIALES DE PLÁSTICO ÚNICAMENTE (NO MADERA) LIMPIOS Y DESINFECTADOS QUE EVITEN EL CONTACTO DIRECTO CON EL PISO DE LA CÁMARA. DICHOS VEHÍCULOS DEBERÁN SER OBJETO DE ASEO EXHAUSTIVO DIARIO, POR LO QUE DEBERÁ LLEVAR CONTROL Y REGISTRO DE ESTAS ACCIONES EN BITÁCORA CORRESPONDIENTE (**ANEXO 10**) DEBIDAMENTE REQUISITADA Y HACERLA LLEGAR EN FORMA MENSUAL A LA UNIDAD OBJETO DE SERVICIO.

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.

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 8 Y REVISAR QUE SE ENTREGUEN CONFORME CON LA MARCA (S) OFERTADA (S), PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN EN EL CUADRO DE ALIMENTOS, CONSULTAR LA PÁGINA DEL INSTITUTO EN INTERNET PARA REVISIÓN DE NORMATIVIDAD VIGENTE: HTTP://WWW.IMSS.GOB.MX/PROFESIONALES-SALUD/CUADROS-BASICOS/ALIMENTOS. ADEMÁS DE 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 TARJETA SANITARIA EXPEDIDA POR EL SECTOR SALUD Y PORTAR GAFETE DE LA EMPRESA. ASÍ MISMO DEBERÁ PROPORCIONAR UNA LISTA CON LOS NOMBRES DE LAS PERSONAS QUE HARÁN LA ENTREGA Y EN CASO DE CAMBIO DE PERSONAL COMUNICAR POR ESCRITO A LA UNIDAD MÉDICA Y AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

EN CUMPLIMIENTO AL CONTROL SANITARIO DE LOS DEPARTAMENTOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, SE SOLICITA ESTRICTAMENTE AL PERSONAL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES PORTAR UNIFORME PROPORCIONADO POR LA EMPRESA, REALIZAR EL LAVADO DE MANOS, PORTAR CORRECTAMENTE CUBRE BOCAS Y CUBRE PELO PREVIO INGRESO AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

EN CASO DE QUE POR CAUSAS IMPUTABLES A UNA SITUACIÓN DE INESTABILIDAD DEL MERCADO DE ALIMENTOS, ACCIDENTES METEOROLÓGICOS O A CONTINGENCIAS FITOSANITARIAS, POR LOS CUALES EL PROVEEDOR NO PUEDA ENTREGAR LAS MARCAS OFERTADAS, ÉSTE DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO DONDE SUSTENTE EL MOTIVO DE LA INCONSISTENCIA Y LAS MARCAS POR LAS CUALES SE SUSTITUYEN, LAS CUALES DEBEN SER DE IGUAL O MAYOR CALIDAD A LAS MARCAS ASIGNADAS, LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO QUEDARÁ BAJO LA SATISFACCIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS DE NUTRICIÓN.

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 EL PRESENTE CONTRATO.

EL INSTITUTO EVALUARÁ EL DESEMPEÑO DEL PROVEEDOR, MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN OPORTUNA DE LOS BIENES, LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE. DICHA INFORMACIÓN SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL MISMO.

EL PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR Y DISTRIBUIR DEBE SER DE ACUERDO AL NÚMERO 7.

EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENVIAR DE FORMA MENSUAL VÍA ELECTRÓNICA Y EN FORMATO EXCEL A LOS CORREOS DE ARTURO.ROBERTO@IMSS.GOB.MX, EL GASTO GENERADO POR GRUPO DE CADA UNA DE LAS UNIDADES MÉDICAS QUE HAYAN SIDO ASIGNADOS EL CONTRATO DE LOS SERVICIOS OFERTADOS, DEBIÉNDOSE ENVIAR EN FORMATO MEMBRETADO DE LA EMPRESA LOS PUNTOS SOLICITADOS, AQUÍ DETALLADOS:

NUMERO DE FACTURA	FECHA FACTURA	GRUPO DE ALIMENTOS AL QUE PERTENECE LA FACTURA	IMPORTE (INCLUIR IVA EN CASO DE TENER)	PROVEEDOR	CUENTA	PERIODO DE SERVICIOS AL QUE CORRESPONDE LA FACTURA	CONTRATO	ESTATUS DE LA FACTURA (PAGADO O PENDIENTE DE PAGO)	COMENTARIOS Y/O CAUSAS QUE IMPIDE SU PAGO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

EL PROVEEDOR DEBERÁ ENVIAR DE FORMA SEMANAL DE MANERA ELECTRÓNICA, EN FORMATO EXCEL A LOS CORREOS DE ARTURO.ROBERTO@IMSS.GOB.MX Y CARLOS.HERNANDEZSAN@IMSS.GOB.MX EL CONSUMO GENERADO POR GRUPO Y CLAVE EN LAS UNIDADES DE MEDIDAS QUE CORRESPONDA DE CADA UNA DE LAS UNIDADES MÉDICAS Y GUARDERÍAS, QUE HAYAN SIDO ASIGNADOS EL CONTRATO DE LOS SERVICIOS OFERTADOS, DEBIÉNDOSE ENVIAR AL SEGUNDO DÍA HÁBIL DEL CORTE SEMANAL POSTERIOR A LA CONCILIACIÓN CON EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN RESPETANDO EL ORDEN DE GRUPOS Y CLAVES DEL ANEXO 01 DE LA PRESENTE CONVOCATORIA:

CONSUMO DE VIVERES REMISIONADOS EN LA UNIDAD PARA FACTURACION

GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS

						MINUTA X A Y	MINUTA X A Y	MINUTA X A Y	MINUTA X A Y
NO.	GPO	GEN	ESP	DESCRIPCION	PRESENTACION	DEL 01 AL 07 DE ENERO	DEL 08 AL 15 DE ENERO	DEL 16 AL 23 DE ENERO	DEL 24 AL 31 DE ENERO
1	480	101	100	CHULETA DE CERDO 150 GR	KILO				
2	480	104	301	CAMARON CONG. COCTELERO	KILO				
3	480	101	300	PIERNA DE CERDO ENT.S/HUESO	KILO				
4	480	101	200	LOMO DE CERDO	KILO				
5	480	101	301	PIERNA CERDO TROZO 120 GR	KILO				
6	480	106	802	MOJARRA FILETE FRESCA	KILO				
7	480	106	500	LISA	KILO				
8	480	106	701	MERO FILETE 120 GR. REB.	KILO				
9	480	106	203	CAZON EN FILETE	KILO				

PROGRAMA DE ENTREGAS

- LA FRECUENCIA DE ENTREGA DE LOS BIENES QUE SE SOLICITAN EN LOS DOMICILIOS Y HORARIOS QUE SE ENCUENTRAN SEÑALADOS EN EL ANEXO 7 SE ESTABLECEN LOS DOMICILIOS DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS; Y EL CALENDARIO DE ENTREGAS, O EN LA FECHA QUE ESTABLEZCA LA ORDEN DE COMPRA CORRESPONDIENTE DEL SISTEMA DE PLANEACIÓN Y CONTROL DE ALIMENTOS (PLACA WEB) U ORDEN DE COMPRA EN ORIGINAL Y COPIA MECANIZADA. LAS ÓRDENES DE COMPRA PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES SERÁN EMITIDAS CON UNA ANTICIPACIÓN DE 14 (CATORCE) DÍAS NATURALES, EN UN FORMATO DE ORDEN DE COMPRA, EN ORIGINAL.

- CUANDO LA ORDEN DE COMPRA SEA TRANSMITIDA VÍA MEDIO ELECTRÓNICO O CUALQUIER OTRO MEDIO CONVENIDO POR LOS CONTRATANTES, "EL PROVEEDOR" 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".

MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LOS BIENES CONTRATADOS

- EL 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.

- EL INSTITUTO PODRÁ EVALUAR EL DESEMPEÑO DEL PROVEEDOR, MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN OPORTUNA DE LOS BIENES, LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE. DICHA INFORMACIÓN SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL MISMO, EN CUMPLIMIENTO A ESTO SE EVALUARÁ A TRAVÉS DEL ANEXO NÚMERO 9.

- 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).

- TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN POR CONCEPTO DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUEDARÁN A CARGO DEL PROVEEDOR.

- EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS EN CAJAS PARA ESTIBA, DE PLÁSTICO, RECIPIENTES O ENVASES ESPECIALES, LIMPIOS Y DESINFECTADOS, LO ANTERIOR SIN EXCEPCIÓN, ESTOS PRODUCTOS SERÁN BIODEGRADABLES, CONFORME A LA FRACCIÓN VI DEL ART. 1 DE LA LEY GENERAL DE EQUILIBRIO Y PROTECCIÓN AL AMBIENTE, CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CLAVE/GRUPO DE ALIMENTOS, O PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN.

- LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR LOS BIENES PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DEBERÁN SER VEHÍCULO TIPO **CAMIONETA CON THERMOKING** PARA EL CONTROL Y MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA, TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ DE TRANSPORTARSE EN CONTENEDORES ESPECIALES DE PLÁSTICO ÚNICAMENTE LIMPIO Y DESINFECTADO **(NO MADERA Y NO CARTÓN)** Y QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON EL PISO DE LA CÁMARA.

- 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.

- DURANTE LA ENTREGA Y RECEPCIÓN, LOS BIENES ESTARÁN SUJETOS A LA INSPECCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA ESTABLECIDAS Y REVISAR QUE SE ENTREGUEN CONFORME CON LA MARCA (S) OFERTADA (S), PRESENTACIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE INDICAN CATALOGO DE CLAVES DE ALIMENTOS DEL SAI "VÍVERES". ADEMÁS SE DEBE 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 MÉDICAS HOSPITALARIAS HGZMF 1, HGZ 3, HGR 6, HGZ 11, HGZ, 13, HGZ 15, HGSZ 17, HGR 270, DEBERÁ CONTAR CON TARJETA SANITARIA EXPEDIDA POR EL SECTOR SALUD Y PORTAR GAFETE DE LA EMPRESA.

- ESTA ÚLTIMA DEBERÁ PROPORCIONAR UNA LISTA CON LOS NOMBRES DE LAS PERSONAS QUE HARÁN LA ENTREGA DURANTE EL PERIODO VIGENTE DEL CONTRATO.

EL PROVEEEDOR 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 EL PRESENTE CONTRATO.

EL INSTITUTO PODRÁ EVALUAR EL DESEMPEÑO DEL LICITANTE ADJUDICADO, MIDIENDO SU NIVEL DE CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN OPORTUNA DE LOS BIENES, LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE SE CELEBRE. DICHA INFORMACIÓN SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL MISMO.

CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS:

"EL INSTITUTO", 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 Y CRITERIOS DE RECEPCIÓN O PRESENTEN DEFECTOS DE CALIDAD, HASTA 24 (VEINTICUATRO) HORAS DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN, CON EXCEPCIÓN DEL GRUPO/PARTIDA DE PERECEDEROS EN DONDE SE REQUIERE QUE A PARTIR DE LA SOLICITUD DE REEMPLAZO NO EXCEDERÁ MÁS DE CUATRO (4) HORAS PARA SU CANJE.

- PARA EL GRUPO/PARTIDA DE ABARROTES EL PERÍODO SERÁ DE 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES, CUANDO SE COMPRUEBE QUE POR LA NATURALEZA PROPIA DEL ALIMENTO, Y NO OBSTANTE, HABER SIDO MANTENIDO CONFORME A LAS CONDICIONES ADECUADAS DE TEMPERATURA, ÉSTE SUFRA ALTERACIONES FÍSICO-QUÍMICAS. PARA EL GRUPO DE PAN FRESCO, SU DEVOLUCIÓN SERÁ DE MANERA INMEDIATA A LA RECEPCIÓN.

- EL HORARIO DE CANJE SERÁ DE LAS 6:00 HRS. A LAS 10:00 HRS. DESPUÉS DEL REPORTE DE LOS USUARIOS.

- TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL CANJE O DEVOLUCIÓN, CORRERÁN POR CUENTA DEL 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 DEVOLVERÁ LOS ALIMENTOS QUE ENTREGUE Y DISTRIBUYA EL PROVEEDOR CUANDO SE ENCUENTRE EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

✓ NO REÚNAN LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
✓ NO CUMPLAN CON EL LINEAMIENTO DE "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN".
✓ NO SEAN DE LAS MARCAS OFERTADAS POR EL PROVEEDOR EN SU PROPUESTA TÉCNICA.
✓ SEA MAYOR LA CANTIDAD ENTREGADA QUE LA SOLICITADA. (EL EXCEDENTE NO SE RECIBIRÁ).
✓ TRATÁNDOSE DE FRUTAS Y VEGETALES, NO SE RECIBIRÁN AQUELLOS QUE POR EL TRANSPORTE O MANEJO HAYAN SUFRIDO APLASTAMIENTO O ALTERACIÓN FÍSICA.
✓ EN CUANTO AL GRUPO/PARTIDA DE PERECEDEROS, A PARTIR DE LA SOLICITUD DE REEMPLAZO NO EXCEDERÁ MÁS DE CUATRO (4) HORAS PARA SU CANJE.
✓ NO SE ENCUENTREN INCLUIDOS EN LA ORDEN DE COMPRA.
✓ CUANDO SE CUENTE CON AVISO DE CANCELACIÓN Y/O MODIFICACIÓN POR ESCRITO, CON ANTICIPACIÓN A 24 HORAS.
✓ EN EL SUPUESTO DE QUE EL LICITANTE ADJUDICADO NO RETIRE LOS PRODUCTOS EN EL PLAZO CONVENIDO, EL INSTITUTO PODRÁ DESTRUIR O DESECHAR LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA NO SERÁN PAGADOS POR EL INSTITUTO.

LOS ALIMENTOS NO RECIBIDOS Y DEVUELTOS POR RECHAZO, DEBERÁN SER ENTREGADOS SEGÚN SEA EL CASO, DURANTE EL TRANSCURSO DEL DÍA DE ENTREGA, DE ACUERDO AL HORARIO QUE ESTABLEZCA CADA DELEGACIÓN, 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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

RECHAZO DE LOS BIENES

EL INSTITUTO DEVOLVERÁ LOS ALIMENTOS QUE ENTREGUE Y DISTRIBUYA EL PROVEEDOR CUANDO SE ENCUENTRE EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

- NO REÚNAN LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
- NO CUMPLAN CON EL LINEAMIENTO DE "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN".
- ANEXO 18 "CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN".
- 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.
- NO SEAN DE LAS MARCAS OFERTADAS POR EL PROVEEDOR EN SU PROPUESTA TÉCNICA.
- SEA MAYOR LA CANTIDAD ENTREGADA QUE LA SOLICITADA. (EL EXCEDENTE NO SE RECIBIRÁ).
- TRATÁNDOSE DE FRUTAS Y VEGETALES, NO SE RECIBIRÁN AQUELLOS QUE POR EL TRANSPORTE O MANEJO HAYAN SUFRIDO APLASTAMIENTO O ALTERACIÓN FÍSICA.
- NO SE ENCUENTREN INCLUIDOS EN LA ORDEN DE COMPRA.
- CUANDO SE CUENTE CON AVISO DE CANCELACIÓN Y/O MODIFICACIÓN POR ESCRITO, CON ANTICIPACIÓN A 24 HORAS.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL LICITANTE ADJUDICADO NO RETIRE LOS PRODUCTOS EN EL PLAZO CONVENIDO, EL INSTITUTO PODRÁ DESTRUIR O DESECHAR LOS ALIMENTOS Y EN CONSECUENCIA NO SERÁN PAGADOS POR EL INSTITUTO.

LOS ALIMENTOS NO RECIBIDOS Y DEVUELTOS POR RECHAZO, DEBERÁN SER ENTREGADOS SEGÚN SEA EL CASO, DURANTE EL TRANSCURSO DEL DÍA DE ENTREGA, DE ACUERDO AL HORARIO QUE ESTABLEZCA CADA DELEGACIÓN, 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.

DÉCIMA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS

EL SEÑALAMIENTO DE LAS LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS QUE CONFORME A OTRAS DISPOSICIONES SEA NECESARIO CONTAR PARA LA ADQUISICIÓN O ARRENDAMIENTO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS CORRESPONDIENTES, CUANDO SEAN DEL CONOCIMIENTO DE **"EL INSTITUTO"**

DÉCIMA PRIMERA. SEGUROS

LOS SEGUROS QUE, EN SU CASO, DEBEN OTORGARSE, INDICANDO LOS BIENES QUE AMPARARÍAN Y LA COBERTURA DE LA PÓLIZA CORRESPONDIENTE;

DÉCIMA SEGUNDA. TRANSPORTE

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A EFECTUAR EL TRANSPORTE DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, O EN SU CASO LOS INSUMOS NECESARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O ARRENDAMIENTO, DESDE SU LUGAR DE ORIGEN, HASTA LAS INSTALACIONES REFERIDAS EN EL ANEXO 1 (UNO) DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA TERCERA. DEVOLUCIÓN.

"EL INSTITUTO" PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN DEL TOTAL DE LAS ENTREGAS DE LOS BIENES A **"EL PROVEEDOR"**, CUANDO CON POSTERIORIDAD A LA ENTREGA DE LOS BIENES CORREGIDOS, SE DETECTE QUE EXISTEN DEFECTOS, O CUANDO ÉSTOS NO HAYAN SIDO REPUESTOS. **"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 SE GENEREN.

DÉCIMA CUARTA. CALIDAD

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ CONTAR CON LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA, PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN EL RAMO, HERRAMIENTAS, TÉCNICAS Y EQUIPOS ADECUADOS PARA PROPORCIONAR LOS BIENES O LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO REQUERIDOS, A FIN DE GARANTIZAR QUE EL OBJETO DE ESTE CONTRATO SEA PROPORCIONADO CON LA CALIDAD, OPORTUNIDAD Y EFICIENCIA REQUERIDA PARA TAL EFECTO, COMPROMETIÉNDOSE A REALIZARLO A SATISFACCIÓN DE **"EL INSTITUTO"** Y CON ESTRICTO APEGO A LO ESTABLECIDO EN LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA.

"EL INSTITUTO" NO ESTARÁ OBLIGADO A RECIBIR LOS BIENES O ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO CUANDO ÉSTOS NO CUMPLAN CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR.

DÉCIMA QUINTA. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

"EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO ANTE **"EL INSTITUTO"** A RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DERIVADOS DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO, EN LOS TÉRMINOS SEÑALADOS EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA, Y/O EN LA LEGISLACIÓN APLICABLE EN LA MATERIA.

PARA LOS EFECTOS DE LA PRESENTE CLÁUSULA, SE ENTIENDE POR VICIOS OCULTOS LOS DEFECTOS QUE EXISTAN EN LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, QUE LOS HAGAN IMPROPIOS PARA LOS USOS A QUE SE LE DESTINE O QUE

DISMINUYAN DE TAL MODO ESTE USO, QUE DE HABERLO CONOCIDO **"EL INSTITUTO"** NO LO HUBIERE ADQUIRIDO O LOS HUBIERE ADQUIRIDO A UN PRECIO MENOR.

DÉCIMA SEXTA. RESPONSABILIDAD

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE LLEGUEN A CAUSAR A **"EL INSTITUTO"**, CON MOTIVO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, O BIEN POR LOS DEFECTOS O VICIOS OCULTOS EN LOS BIENES ENTREGADOS O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 53 DE LA **"LAASSP"**.

DÉCIMA SÉPTIMA. IMPUESTOS Y DERECHOS

LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y GASTOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO, 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 IVA, EN LOS TÉRMINOS DE LA NORMATIVIDAD APLICABLE Y DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES FISCALES VIGENTES.

DÉCIMA OCTAVA. 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"** DESLINDANDO A ÉSTA DE TODA RESPONSABILIDAD.

DÉCIMA NOVENA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS

"EL PROVEEDOR" ASUME LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE, AL SUMINISTRAR LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, INFRINJA PATENTES, MARCAS O VIOLE OTROS REGISTROS DE DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL, POR LO QUE, SE OBLIGA A RESPONDER PERSONAL E ILIMITADAMENTE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR A **"EL INSTITUTO"** O A TERCEROS.

EN TAL VIRTUD, **"EL PROVEEDOR"** MANIFIESTA EN ESTE ACTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE INFRACCIÓN ADMINISTRATIVA Y/O DELITO ESTABLECIDOS EN LA LEY FEDERAL DEL DERECHO DE AUTOR NI EN LA LEY DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.

EN CASO DE QUE SOBREVINIERA ALGUNA RECLAMACIÓN EN CONTRA DE **"EL INSTITUTO"**, POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS ANTES MENCIONADAS, LA ÚNICA OBLIGACIÓN DE ÉSTA SERÁ LA DE DAR AVISO EN EL DOMICILIO PREVISTO EN EL APARTADO DE DECLARACIONES DE ESTE INSTRUMENTO A **"EL PROVEEDOR"**, PARA QUE ÉSTE, UTILIZANDO LOS MEDIOS

CORRESPONDIENTES AL CASO, GARANTICE SALVAGUARDAR A **"EL INSTITUTO"** DE CUALQUIER CONTROVERSIA, LIBERÁNDOLE DE TODA RESPONSABILIDAD DE CARÁCTER CIVIL, PENAL, MERCANTIL, FISCAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE.

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. CONFIDENCIALIDAD

"LAS PARTES" ESTÁN CONFORMES EN QUE LA INFORMACIÓN QUE SE DERIVE DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, ASÍ COMO TODA AQUELLA INFORMACIÓN QUE **"EL INSTITUTO"** ENTREGUE A **"EL PROVEEDOR"** TENDRÁ EL CARÁCTER DE CONFIDENCIAL, POR LO QUE ESTE SE COMPROMETE, DE FORMA DIRECTA O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, A NO PROPORCIONARLA O DIVULGARLA POR ESCRITO, VERBALMENTE O POR CUALQUIER OTRO MEDIO A TERCEROS, INCLUSIVE DESPUÉS DE LA TERMINACIÓN DE ESTE CONTRATO.

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE CONTRATO ES PÚBLICA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 70 FRACCIÓN XXVIII DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y 68 DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA; SIN EMBARGO LA INFORMACIÓN QUE PROPORCIONE **"EL INSTITUTO"** A **"EL PROVEEDOR"** PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO MATERIA DEL MISMO, SERÁ CONSIDERADA COMO CONFIDENCIAL EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 116 Y 113, RESPECTIVAMENTE, DE LOS CITADOS ORDENAMIENTOS JURÍDICOS, POR LO QUE **"EL PROVEEDOR"** SE COMPROMETE A RECIBIR, PROTEGER Y GUARDAR LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL PROPORCIONADA POR **"EL INSTITUTO"**CON EL MISMO EMPEÑO Y CUIDADO QUE TIENE RESPECTO DE SU PROPIA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL, ASÍ COMO HACER CUMPLIR A TODOS Y CADA UNO DE LOS USUARIOS AUTORIZADOS A LOS QUE LES ENTREGUE O PERMITA ACCESO A LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL, EN LOS TÉRMINOS DE ESTE INSTRUMENTO.

"EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A QUE LA INFORMACIÓN CONSIDERADA COMO CONFIDENCIAL NO SERÁ UTILIZADA PARA FINES DIVERSOS A LOS AUTORIZADOS CON EL PRESENTE CONTRATO ESPECIFICO; ASIMISMO, DICHA INFORMACIÓN NO PODRÁ SER COPIADA O DUPLICADA TOTAL O PARCIALMENTE EN NINGUNA FORMA O POR NINGÚN MEDIO, NI PODRÁ SER DIVULGADA A TERCEROS QUE NO SEAN USUARIOS AUTORIZADOS. DE ESTA FORMA, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A NO DIVULGAR O PUBLICAR INFORMES, DATOS Y RESULTADOS OBTENIDOS OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, TODA VEZ QUE SON PROPIEDAD DE **"EL INSTITUTO"**.

CUANDO DE LAS CAUSAS DESCRITAS EN LAS CLÁUSULAS DE RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA, DEL PRESENTE CONTRATO, CONCLUYA LA VIGENCIA DEL MISMO, SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD SOBRE LOS BIENES ESTABLECIDOS EN ESTE INSTRUMENTO LEGAL.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN ESTA CLÁUSULA, **"EL PROVEEDOR"** TIENE CONOCIMIENTO EN QUE **"EL INSTITUTO"** PODRÁ EJECUTAR O TRAMITAR LAS SANCIONES ESTABLECIDAS EN LA **"LAASSP"** Y SU REGLAMENTO, ASÍ COMO PRESENTAR LAS DENUNCIAS CORRESPONDIENTES DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL LIBRO SEGUNDO, TÍTULO NOVENO, CAPÍTULOS I Y II DEL CÓDIGO PENAL FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.

DE IGUAL FORMA, **"EL PROVEEDOR"** SE COMPROMETE A NO ALTERAR LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL, A LLEVAR UN CONTROL DE SU PERSONAL Y HACER DE SU CONOCIMIENTO LAS SANCIONES QUE SE APLICARÁN EN CASO DE INCUMPLIR CON LO DISPUESTO EN ESTA CLÁUSULA, POR LO QUE, EN SU CASO, SE OBLIGA A NOTIFICAR A **"EL INSTITUTO"**CUANDO SE REALICEN ACTOS QUE SE CONSIDEREN COMO ILÍCITOS, DEBIENDO DAR INICIO A LAS ACCIONES LEGALES CORRESPONDIENTES Y SACAR EN PAZ Y A SALVO A **"EL INSTITUTO"** DE CUALQUIER PROCESO LEGAL.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A PONER EN CONOCIMIENTO DE **"EL INSTITUTO"** CUALQUIER HECHO O CIRCUNSTANCIA QUE EN RAZÓN DE LOS BIENES PRESTADOS SEA DE SU CONOCIMIENTO Y QUE PUEDA BENEFICIAR O EVITAR UN PERJUICIO A LA MISMA.

ASIMISMO, **"EL PROVEEDOR"** NO PODRÁ, CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO QUE REALICE A **"EL INSTITUTO"**, UTILIZAR LA INFORMACIÓN A QUE TENGA ACCESO, PARA ASESORAR, PATROCINAR O CONSTITUIRSE EN CONSULTOR DE CUALQUIER PERSONA QUE TENGA RELACIONES DIRECTAS O INDIRECTAS CON EL OBJETO DE LAS ACTIVIDADES QUE LLEVE A CABO.

VIGÉSIMA PRIMERA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS O ARRENDAMIENTO

"EL INSTITUTO" DESIGNA COMO RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VIGILAR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO AL **DR. ANTONIO TORRES MORALES, TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS, DE "EL INSTITUTO" CON R.F.C. TOMA740805896,** CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL ÓPTIMO CUMPLIMIENTO DEL MISMO, POR LO QUE INDICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LAS OBSERVACIONES QUE SE ESTIMEN PERTINENTES, QUEDANDO ÉSTE OBLIGADO A CORREGIR LAS ANOMALÍAS QUE LE SEAN INDICADAS, ASÍ COMO DEFICIENCIAS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O DE SU PERSONAL.

ASIMISMO, **"EL INSTITUTO"** SÓLO ACEPTARÁ LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO Y AUTORIZARÁ EL PAGO DE LOS MISMOS PREVIA VERIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESPECIFICADO EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS CORRESPONDIENTES ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA.

LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO SERÁN RECIBIDOS PREVIA REVISIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO; LA INSPECCIÓN DE LOS BIENES CONSISTIRÁ EN LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN EL CONTRATO Y EN SU CASO EN LOS ANEXOS RESPECTIVOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA.

EN TAL VIRTUD, **"EL PROVEEDOR"** MANIFIESTA EXPRESAMENTE SU CONFORMIDAD DE QUE HASTA EN TANTO NO SE CUMPLA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO, NO SE TENDRÁN POR ACEPTADOS POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"**.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

"EL INSTITUTO", A TRAVÉS ADMINISTRADOR DEL CONTRATO O A TRAVÉS DEL PERSONAL QUE PARA TAL EFECTO DESIGNE, PODRÁ RECHAZAR LOS BIENES SI NO REÚNEN LAS ESPECIFICACIONES Y ALCANCES ESTABLECIDOS EN ESTE CONTRATO Y EN SU ANEXO TÉCNICO, OBLIGÁNDOSE **"EL PROVEEDOR"** EN ESTE SUPUESTO A ENTREGARLOS NUEVAMENTE BAJO SU EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD Y SIN COSTO ADICIONAL PARA **"EL INSTITUTO"**.

VIGÉSIMA SEGUNDA. DEDUCCIONES

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES DE FORMA PARCIAL O DEFICIENTE A LO ESTIPULADO EN LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA, **"EL INSTITUTO"** POR CONDUCTO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO APLICARÁ UNA DEDUCCIÓN SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES PROPORCIONADOS EN FORMA PARCIAL O DEFICIENTEMENTE (O LOS DÍAS DE ATRASO EN EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O DEL ARRENDAMIENTO), LOS MONTOS A DEDUCIR SE APLICARÁN EN EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA QUE **"EL PROVEEDOR"** PRESENTE PARA SU COBRO, EN EL PAGO QUE SE ENCUENTRE EN TRÁMITE O BIEN EN EL SIGUIENTE PAGO.

EN CASO DE NO EXISTIR PAGOS PENDIENTES, LA DEDUCCIÓN SE APLICARÁ SOBRE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SIEMPRE Y CUANDO **"EL PROVEEDOR"** NO REALICE EL PAGO DE LA MISMA Y PARA EL CASO DE QUE LA GARANTÍA NO SEA SUFICIENTE PARA CUBRIR LA DEDUCCIÓN CORRESPONDIENTE, **"EL PROVEEDOR"** REALIZARÁ EL PAGO DE LA DEDUCTIVA A TRAVÉS DEL ESQUEMA E5CINCO PAGO ELECTRÓNICO DE DERECHOS, PRODUCTOS Y APROVECHAMIENTOS (DPA´S), A FAVOR DE LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN.

LO ANTERIOR, EN EL ENTENDIDO DE QUE SE CUMPLA CON EL OBJETO DE ESTE CONTRATO DE FORMA INMEDIATA, CONFORME A LO ACORDADO. EN CASO CONTRARIO, **"EL INSTITUTO"** PODRÁ INICIAR EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR AL INCUMPLIMIENTO, EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO, CONSIDERANDO LA GRAVEDAD DEL INCUMPLIMIENTO Y LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE EL MISMO PUDIERA OCASIONAR A LOS INTERESES DEL ESTADO, REPRESENTADOS POR **"EL INSTITUTO"**.

LAS DEDUCCIONES ECONÓMICAS SE APLICARÁN SOBRE LA CANTIDAD INDICADA SIN INCLUIR EL IVA.

LA NOTIFICACIÓN Y CÁLCULO DE LAS DEDUCCIONES CORRESPONDIENTES LAS REALIZARÁ EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DE **"EL INSTITUTO"**.

CUANDO EL MONTO TOTAL DE APLICACIÓN DE DEDUCCIONES ALCANCE EL 20% (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SE INICIARÁ EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

VIGÉSIMA TERCERA. PENAS CONVENCIONALES

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 53 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LA PENA CONVENCIONAL APLICABLE A "EL PROVEEDOR", POR CADA DÍA DE ATRASO SERÁ CALCULADA SOBRE EL VALOR DEL BIEN NO ENTREGADO EN TIEMPO Y HASTA LA RECEPCIÓN DEL MISMO A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL INSTITUTO" SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LA PENA CONVENCIONAL POR ATRASO, SE CALCULARÁ POR CADA DÍA DE INCUMPLIMIENTO HASTA UN MÁXIMO DE 4 DÍAS NATURALES, DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN ESTABLECIDO, APLICADO AL VALOR DE LOS BIENES SUMINISTRADOS CON ATRASO Y DE MANERA PROPORCIONAL AL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE CORRESPONDA A LA PARTIDA QUE SE TRATE. LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER EL IMPORTE DE DICHA GARANTÍA.

CUANDO "EL PROVEEDOR" NO REPONGA LOS BIENES QUE "EL INSTITUTO" HAYA SOLICITADO PARA SU CANJE, UNA VEZ CONCLUIDO EL PLAZO SEÑALADO EN LA CLÁUSULA NOVENA DEL PRESENTE CONTRATO, EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO APLICARA UNA PENA CONVENCIONAL DEL 2.5% (DOS PUNTO CINCO POR CIENTO). LA APLICACIÓN DE LA PENA PODRÁ SER HASTA POR UN MÁXIMO DE 4 DÍAS NATURALES, POR EL ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN SEÑALADA.

CUANDO "EL PROVEEDOR" NO ENVÍE EN TIEMPO Y FORMA LA INFORMACIÓN DEL CONSUMO SEMANAL A LOS CORREOS SEÑALADOS EN LA CLÁUSULA CUARTA SE APLICARÁ UNA PENA DEL 2.5% (DOS PUNTO CINCO POR CIENTO) SOBRE EL VALOR QUE RESULTE DEL PERIODO PENDIENTE DE INFORMAR. LOS DÍAS QUE TENDRÁ DE PLAZO PARA EL ENVIÓ DEL INFORME SERÁN 7 DÍAS COMO MÁXIMO POSTERIORES AL ÚLTIMO DÍA DEL PERIODO SEMANAL A INFORMAR. LA PENA APLICARA A PARTIR DEL DIA 8. LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER EL IMPORTE DE DICHA GARANTÍA.

EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ EL ENCARGADO DE DETERMINAR, CALCULAR Y NOTIFICAR A "EL PROVEEDOR" Y A LA JEFATURA DE SERVICIOS MÉDICOS COMO ÁREA REQUIRENTE LOS INCUMPLIMIENTOS QUE DARÍAN PIE A LAS PENAS CONVENCIONALES; LAS CUALES SERÁN APLICADAS POR EL ÁREA DE ADQUISICIONES BASADOS EN LA INFORMACIÓN DETALLADA Y CUANTIFICADA POR EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

"EL INSTITUTO" DESCONTARÁ LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LA PENA CONVENCIONAL, SOBRE LOS PAGOS QUE DEBE 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 MANTENGAN EN INCUMPLIMIENTO CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES.

PARA AUTORIZAR EL PAGO DE LOS BIENES, PREVIAMENTE "EL PROVEEDOR" TIENE QUE HABER CUBIERTO LAS PENAS CONVENCIONALES APLICADAS CONFORME A LO DISPUESTO EN EL CONTRATO. EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO SERÁ EL RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA ESTA OBLIGACIÓN, DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONCLUSIÓN DEL INCUMPLIMIENTO.

VIGÉSIMA CUARTA. SANCIONES ADMINISTRATIVAS

CUANDO **"EL PROVEEDOR"** INCUMPLA CON SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉSTE, Y COMO CONSECUENCIA, CAUSE DAÑOS Y/O PERJUICIOS GRAVES A **"EL INSTITUTO"**, O BIEN, PROPORCIONE INFORMACIÓN FALSA, ACTÚE CON DOLO O MALA FE EN LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO O DURANTE LA VIGENCIA DEL MISMO, POR DETERMINACIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, SE PODRÁ HACER ACREEDOR A LAS

SANCIONES ESTABLECIDAS EN LA **"LAASSP"**, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 59, 60 Y 61 DE DICHO ORDENAMIENTO LEGAL Y 109 AL 115 DE SU REGLAMENTO.

VIGÉSIMA QUINTA. SANCIONES APLICABLES Y TERMINACIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

"EL INSTITUTO", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 53, 53 BIS, 54 Y 54 BIS DE LA **"LAASSP"**, Y 86 SEGUNDO PÁRRAFO, 95 AL 100 Y 102 DE SU REGLAMENTO, APLICARÁ SANCIONES, O EN SU CASO, LLEVARÁ A CABO LA CANCELACIÓN DE PARTIDAS TOTAL O PARCIALMENTE O LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

VIGÉSIMA SEXTA. RELACIÓN LABORAL

"EL PROVEEDOR" RECONOCE Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN DEL PERSONAL QUE OCUPE CON MOTIVO DEL SUMINISTRO OBJETO DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO EL RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. ASIMISMO, **"EL PROVEEDOR"** CONVIENE EN RESPONDER DE TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE **"EL INSTITUTO",** EN RELACIÓN CON EL SUMINISTRO MATERIA DE ESTE CONTRATO.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. EXCLUSIÓN LABORAL

"LAS PARTES" CONVIENEN EN QUE **"EL INSTITUTO"** NO ADQUIERE NINGUNA OBLIGACIÓN DE CARÁCTER LABORAL CON **"EL PROVEEDOR"** NI CON LOS ELEMENTOS QUE ÉSTE UTILICE PARA EL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, POR LO CUAL NO SE LE PODRÁ CONSIDERAR COMO PATRÓN NI COMO UN SUSTITUTO. EN PARTICULAR EL PERSONAL SE ENTENDERÁ RELACIONADO EXCLUSIVAMENTE CON LA O LAS PERSONAS QUE LO EMPLEARON Y POR ENDE CADA UNA DE ELLAS ASUMIRÁ SU RESPONSABILIDAD POR DICHO CONCEPTO.

IGUALMENTE, Y PARA ESTE EFECTO Y CUALQUIERA NO PREVISTO, **"EL PROVEEDOR"** EXIME EXPRESAMENTE A **"EL INSTITUTO"** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL, PENAL, DE SEGURIDAD SOCIAL O DE OTRA ESPECIE QUE, EN SU CASO, PUDIERA LLEGAR A GENERARSE; SIN EMBARGO, SI **"EL INSTITUTO"** TUVIERA QUE REALIZAR ALGUNA EROGACIÓN POR ALGUNO DE LOS CONCEPTOS QUE ANTECEDEN, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A REALIZAR EL REEMBOLSO E INDEMNIZACIÓN CORRESPONDIENTE.

POR LO ANTERIOR, **"LAS PARTES"** RECONOCEN EXPRESAMENTE EN ESTE ACTO QUE **"EL INSTITUTO"** NO TIENE NEXO LABORAL ALGUNO CON **"EL PROVEEDOR"**, POR LO QUE ÉSTE ÚLTIMO LIBERA A **"EL INSTITUTO"** DE TODA RESPONSABILIDAD RELATIVA A CUALQUIER ACCIDENTE O ENFERMEDAD QUE PUDIERA SUFRIR O CONTRAER CUALQUIERA DE SUS TRABAJADORES DURANTE EL DESARROLLO DE SUS LABORES O COMO CONSECUENCIA DE ELLOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, DE LA LEY DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES Y/O CUALQUIER OTRA APLICABLE, DERIVADA DE LA ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS MATERIA DE ESTE CONTRATO.

VIGÉSIMA OCTAVA. SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO.

CUANDO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO, SE PRESENTE CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR, **"EL INSTITUTO"** BAJO SU RESPONSABILIDAD, PODRÁ DE RESULTAR APLICABLE CONFORME A LA NORMATIVIDAD EN LA MATERIA, SUSPENDER EL SUMINISTRO DE LOS BIENES O LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, EN CUYO CASO ÚNICAMENTE SE PAGARÁN AQUELLOS QUE HUBIESEN SIDO EFECTIVAMENTE RECIBIDOS POR **"EL INSTITUTO".**

CUANDO LA SUSPENSIÓN OBEDEZCA A CAUSAS IMPUTABLES A **"EL INSTITUTO"**, A SOLICITUD ESCRITA DE **"EL PROVEEDOR"**, CUBRIRÁ LOS GASTOS NO RECUPERABLES, DURANTE EL TIEMPO QUE DURE ESTA SUSPENSIÓN, PARA LO CUAL **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ PRESENTAR DENTRO DE LOS 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES SIGUIENTES DE LA NOTIFICACIÓN DEL TÉRMINO DE LA SUSPENSIÓN, LA FACTURA Y DOCUMENTACIÓN DE LOS GASTOS NO RECUPERABLES EN QUE HAYA INCURRIDO, SIEMPRE QUE ESTOS SEAN RAZONABLES, ESTÉN DEBIDAMENTE COMPROBADOS Y SE RELACIONEN DIRECTAMENTE CON EL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" PAGARÁ LOS GASTOS NO RECUPERABLES, EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS), DENTRO DE LOS 45 (CUARENTA Y CINCO) DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DE LA SOLICITUD DEBIDAMENTE FUNDADA Y DOCUMENTADA DE **"EL PROVEEDOR"**, ASÍ COMO DEL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA RESPECTIVA Y DOCUMENTACIÓN SOPORTE.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** NO PRESENTE EN TIEMPO Y FORMA LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA EL TRÁMITE DE PAGO, LA FECHA DE PAGO SE RECORRERÁ EL MISMO NÚMERO DE DÍAS QUE DURE EL RETRASO.

EL PLAZO DE SUSPENSIÓN SERÁ FIJADO POR **"EL INSTITUTO"**, A CUYO TÉRMINO EN SU CASO, PODRÁ INICIARSE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL PRESENTE CONTRATO, O BIEN, PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS LOS EFECTOS LEGALES, UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON DICHA SUSPENSIÓN.

VIGÉSIMA NOVENA. RESCISIÓN

"EL INSTITUTO" PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO, CUANDO **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN INCUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, SIN NECESIDAD DE ACUDIR A LOS TRIBUNALES COMPETENTES EN LA MATERIA, POR LO QUE, DE MANERA ENUNCIATIVA, MÁS NO LIMITATIVA, SE ENTENDERÁ POR INCUMPLIMIENTO:

a) SI INCURRE EN RESPONSABILIDAD POR ERRORES U OMISIONES EN SU ACTUACIÓN;
b) SI INCURRE EN NEGLIGENCIA EN EL SUMINISTRO DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SIN JUSTIFICACIÓN PARA **"EL INSTITUTO";**
c) SI TRANSFIERE EN TODO O EN PARTE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO A UN TERCERO AJENO A LA RELACIÓN CONTRACTUAL;

d) SI CEDE LOS DERECHOS DE COBRO DERIVADOS DEL CONTRATO, SIN CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE **"EL INSTITUTO"**;
e) SI SUSPENDE TOTAL O PARCIALMENTE Y SIN CAUSA JUSTIFICADA LA ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO. DEL PRESENTE CONTRATO O NO LES OTORGA LA DEBIDA ATENCIÓN CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DE **"EL INSTITUTO"**;
f) SI NO SUMINISTRA LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO EN TIEMPO Y FORMA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA;
g) SI NO PROPORCIONA A **"EL INSTITUTO"** O A LAS DEPENDENCIAS QUE TENGAN FACULTADES, LOS DATOS NECESARIOS PARA LA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO;
h) SI CAMBIA DE NACIONALIDAD E INVOCA LA PROTECCIÓN DE SU GOBIERNO CONTRA RECLAMACIONES Y ÓRDENES DE **"EL INSTITUTO"**;
i) SI ES DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL POR AUTORIDAD COMPETENTE O POR CUALQUIER OTRA CAUSA DISTINTA O ANÁLOGA QUE AFECTE SU PATRIMONIO;
j) SI NO ACEPTA PAGAR PENALIZACIONES O NO REPARA LOS DAÑOS O PÉRDIDAS, POR ARGUMENTAR QUE NO LE SON DIRECTAMENTE IMPUTABLES, SINO A UNO DE SUS ASOCIADOS O FILIALES O A CUALQUIER OTRA CAUSA QUE NO SEA DE FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO;
k) SI NO ENTREGA DENTRO DE LOS 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DE FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL MISMO;
l) SI LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES EXCEDE EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O DE LAS DEDUCCIONES ALCANZAN EL 20% (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DE ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
m) SI **"EL PROVEEDOR"** NO SUMINISTRA LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO OBJETO DE ESTE CONTRATO DE ACUERDO CON LAS NORMAS, LA CALIDAD, EFICIENCIA Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR **"EL INSTITUTO"** CONFORME A LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA;
n) SI DIVULGA, TRANSFIERE O UTILIZA LA INFORMACIÓN QUE CONOZCA EN EL DESARROLLO DEL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SIN CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN DE **"EL INSTITUTO"** EN LOS TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN LA CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
o) SI SE COMPRUEBA LA FALSEDAD DE ALGUNA MANIFESTACIÓN CONTENIDA EN EL APARTADO DE SUS DECLARACIONES DEL PRESENTE CONTRATO;
p) CUANDO **"EL PROVEEDOR"** Y/O SU PERSONAL, IMPIDAN EL DESEMPEÑO NORMAL DE LABORES DE **"EL INSTITUTO"**, DURANTE EL SUMINISTRO DE LOS BIENES, POR CAUSAS DISTINTAS A LA NATURALEZA DEL OBJETO DEL MISMO;
q) CUANDO EXISTA CONOCIMIENTO Y SE CORROBORE MEDIANTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE QUE **"EL PROVEEDOR"** INCURRIÓ EN VIOLACIONES EN MATERIA PENAL, CIVIL, FISCAL, MERCANTIL O ADMINISTRATIVA QUE REDUNDE EN PERJUICIO DE LOS INTERESES DE **"EL INSTITUTO"** EN CUANTO AL CUMPLIMIENTO OPORTUNO Y EFICAZ EN LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL PRESENTE CONTRATO; Y
r) EN GENERAL, INCURRA EN INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE ESTIPULEN EN EL PRESENTE CONTRATO O DE LAS DISPOSICIONES DE LA **"LAASSP"** Y SU REGLAMENTO.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

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 **"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.

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 O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, EL PROCEDIMIENTO INICIADO QUEDARÁ SIN EFECTO, PREVIA ACEPTACIÓN Y VERIFICACIÓN DE **"EL INSTITUTO"** DE QUE CONTINÚA VIGENTE LA NECESIDAD DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO, 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.

AL NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, **"EL INSTITUTO"** ESTABLECERÁ CON **"EL PROVEEDOR"** OTRO PLAZO, QUE LE PERMITA SUBSANAR EL INCUMPLIMIENTO QUE HUBIERE MOTIVADO EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO. 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"**.

CUANDO SE PRESENTE CUALQUIERA DE LOS CASOS MENCIONADOS, **"EL INSTITUTO"** QUEDARÁ EXPRESAMENTE FACULTADA PARA OPTAR POR EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, APLICANDO LAS PENAS CONVENCIONALES Y/O RESCINDIRLO, SIENDO ESTA SITUACIÓN UNA FACULTAD POTESTATIVA.

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"**.

2025 Año de La Mujer Indígena

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia. Su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ÓOAD Tamaulipas"

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".**

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE LE CAUSE A **"EL INSTITUTO"**.

TRIGÉSIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA

"EL INSTITUTO" PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL O BIEN CUANDO POR CAUSAS JUSTIFICADAS SE EXTINGA LA NECESIDAD DE REQUERIR LOS BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO ORIGINALMENTE CONTRATADOS, Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A **"EL INSTITUTO"**, O SE DETERMINE LA NULIDAD TOTAL O PARCIAL DE LOS ACTOS QUE DIERON ORIGEN AL CONTRATO CON MOTIVO DE UNA RESOLUCIÓN DE UNA INCONFORMIDAD O INTERVENCIÓN DE OFICIO EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA, LO QUE BASTARÁ SEA COMUNICADO A **"EL PROVEEDOR"** CON 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES ANTERIORES AL HECHO. EN ESTE CASO, **"EL INSTITUTO"** A SOLICITUD ESCRITA DE **"EL PROVEEDOR"** CUBRIRÁ LOS GASTOS NO RECUPERABLES, SIEMPRE QUE ESTOS SEAN RAZONABLES ESTÉN DEBIDAMENTE COMPROBADOS Y RELACIONADOS DIRECTAMENTE CON EL CONTRATO.

TRIGÉSIMA PRIMERA. DISCREPANCIAS

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE LA CONVOCATORIA Y EL PRESENTE CONTRATO, PREVALECERÁ LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 81 FRACCIÓN IV, DEL REGLAMENTO DE LA **"LAASSP"**.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTEN DESAVENENCIAS DERIVADAS DE LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO SE SOMETERÁN AL PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 77, 78, 79 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 126 AL 136 DE SU REGLAMENTO Y AL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ACCIONES ADMINISTRATIVAS QUE DEBERÁ IMPLEMENTAR LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL PARA LLEVAR A CABO LA CONCILIACIÓN O LA CELEBRACIÓN DE CONVENIOS O ACUERDOS PREVISTOS EN LAS LEYES RESPECTIVAS COMO MEDIOS ALTERNATIVOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 29 DE ABRIL DE 2016.

LA SOLICITUD DE CONCILIACIÓN SE PRESENTARÁ MEDIANTE ESCRITO, EL CUAL CONTENDRÁ LOS REQUISITOS CONTENIDOS EN EL ARTÍCULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO, ADEMÁS, HARÁ REFERENCIA AL NÚMERO DE CONTRATO, AL SERVIDOR PÚBLICO ENCARGADO DE SU ADMINISTRACIÓN, OBJETO, VIGENCIA Y MONTO DEL CONTRATO, SEÑALANDO, EN SU CASO, SOBRE LA EXISTENCIA DE CONVENIOS MODIFICATORIOS, DEBIENDO ADJUNTAR COPIA DE LOS INSTRUMENTOS CONSENSUALES DEBIDAMENTE SUSCRITOS.

TRIGÉSIMA TERCERA. 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 Y SUS CORRELATIVOS EN LOS ESTADOS DE LA REPÚBLICA MEXICANA.

TRIGÉSIMA CUARTA. LEGISLACIÓN APLICABLE

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE PARA EL SUMINISTRO DE BIENES O PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS O ARRENDAMIENTO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO A TODAS Y CADA UNA DE LAS CLÁUSULAS QUE LO INTEGRAN, ASÍ COMO LA COTIZACIÓN Y EL REQUERIMIENTO ASOCIADO A ÉSTA, A LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO; AL CÓDIGO CIVIL FEDERAL; LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO; AL CÓDIGO FEDERAL DE PROCEDIMIENTOS CIVILES; A LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA Y SU REGLAMENTO, EL ACUERDO POR EL QUE SE EXPIDE EL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES Y A LAS DEMÁS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES.

TRIGÉSIMA QUINTA. JURISDICCIÓN

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE, PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO PARA LO NO PREVISTO EN EL MISMO, SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES EN LA CIUDAD VICTORIA, TAMAULIPAS., RENUNCIANDO EXPRESAMENTE AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLES EN RAZÓN DE SU DOMICILIO ACTUAL O FUTURO.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

POR LO ANTERIORMENTE EXPUESTO, TANTO **"EL INSTITUTO"** COMO **"EL PROVEEDOR"**, **DECLARAN ESTAR CONFORMES Y BIEN 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 CIUDAD VICTORIA TAMAULIPAS A 17 DE FEBRERO DE 2025.**

"EL INSTITUTO"	"EL PROVEEDOR"
TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL TAMAULIPAS	**COMERTAM, S.A. DE C.V.**
DR. JOSÉ LUIS ARANZA AGUILAR	**C. JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO**
REPRESENTANTE LEGAL	**REPRESENTANTE LEGAL**

2025 Año de La Mujer Indígena

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039

"EL INSTITUTO"
TITULAR DE LA COORDINACION DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

LIC. DAVID ADONAI CANO CORDOVA
AREA CONTRATANTE

"EL INSTITUTO"
TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MEDICAS

DR. ANTONIO TORRES MORALES
AREA REQUIRENTE
ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

"EL INSTITUTO"
COORDINADORA DELEGACIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA

LIC. ERICKA DE LA GARZA GONZALEZ
AREA TECNICA

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, FORMAN PARTE DEL CONTRATO **PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL RÉGIMEN ORDINARIO PARA EL EJERCICIO 2025,** CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y **COMERTAM, S.A DE C.V.**

2025 Año de La Mujer Indígena

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Tamaulipas
Jefatura de Servicios Administrativos
Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento
Departamento de Adquisición de Bienes y Contratación de Servicios

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 1

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																				
No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	HGZ No. 11		HGZ No. 13		HGZ No. 15		HGSZ No. 17		HGR No. 270	
									Cant. Mín anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)	Cant. Mín anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)	Cant. Mín anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)	Cant. Mín anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)	Cant. Mín anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)
									GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS		GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS		GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS		GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS		GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS	
1	480	101	0300	00	22100071	Pierna de cerdo en trozo sin hueso 120 g	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico 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 película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	32	78	78	193	43	106	0	0	24	60
2	480	101	0301	00	22100071	Pierna cerdo trozo 120 g	Peso por ración de 120 g ± 30 g. A granel en bolsas de polietileno o en charolas de plástico de tipo sanitario, elaborado con materiales inocuos y resistentes, con almohadilla absorbente en la parte inferior, en paquetes no	KILOGRAMO	62	153	99	247	144	359	148	368	65	162

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							mayores de 5 kg, cubiertos con película plástica, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.											
3	480	103	0301	01	23800051	Jamón de pechuga de pavo reb 25 g. Paq. 500 g	En rebanadas de 25 g, 30 g o 50 g c/u aproximadamente, en paquetes de 250 g, 500 g, 1 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PAQUETE	87	216	172	428	279	696	79	195	161	402
4	480	103	0700	00	23800051	Salchicha de pavo viena pza 40 g. Paq.	En piezas de 40 g c/u aproximadamente, en paquetes de 500 g a 3.800 kg, empacadas al alto vacío en película de polietileno, con materiales inocuos y resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características	PAQUETE	53	130	108	268	192	478	79	195	98	244

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
						500 g	físicas, químicas y sensoriales, preferentemente materiales biodegradables y muestre etiqueta con: información nutrimental, nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF) de la carne con que fue elaborado, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración de 2°C a 4°C, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.											
5	480	104	0301	00	23800022	Camarón congelado (1000g)	A granel por kilogramo en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro en caja de cartón o entre hielo en bandeja de plástico reutilizable limpia, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. Congelado a una temperatura de – 18 °C en su centro térmico, cada paquete con un peso no mayor a 1 kg, y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	0	0	22	54	19	47	0	0	12	28
6	480	106	0802	00	22100228	Mojarra filete fresco rac. 120 g	Entera o trozo fresca; peso por ración enhielados a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico. Entera congelada; peso por ración de 360 g ± 5 g a una temperatura de - 18°C en su centro térmico. Filete fresco; peso por ración de 120 g ± 5 g. separadas entre sí por	KILOGRAMO	225	562	0	0	0	0	0	0	245	610

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							papel glassine, enhielados a una temperatura de 0°C a 4°C en su centro térmico.										
7	480	106	0803	00	22100228	Mojarra filete congelado rac. 220 g	Filete congelado; peso por ración de 220 g ± 5 g. separadas entre sí por papel glassine a una temperatura de -18°C en su centro térmico. A granel, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables, cada paquete con un peso no mayor a 5 kg y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País).Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	3	6	463	1155	483	1207	96	238	0	0
8	480	107	0100	00	22100275	Hígado de pollo	Fresco a granel en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro de recipientes de plástico reutilizable limpio. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo 217 217 Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	9	22	9	22	18	45	0	0	6	15

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 1

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
9	480	107	0200	00	22100275	Molleja de pollo	Fresco a granel en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielo dentro de recipientes de plástico 221 221 reutilizable limpio. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	7	17	11	26	18	45	0	0	6	15
10	480	107	0301	00	22100236	Pechuga de pollo deshuesada rac. 90 g	Bisteck o bisteck aplanado; peso por ración de 90 g ± 5 g. Separados entre sí por papel glassine. Entera, trozo, tiras, picada o molida; peso por ración de 90 g ± 5 g Con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestren etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad,	KILOGRAMO	606	1514	857	2141	960	2399	243	606	688	1719

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.										
11	480	107	0400	00	2210023 6	Pierna/muslo de pollo pieza 160 g	Peso por pieza de 160 g ± 10 g. Fresco a granel en piezas, en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción, transportada entre hielos dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	900	2249	1315	3287	1337	3342	243	606	852	2128
12	480	108	0200	00	2210006 1	Bistec pierna res rac. 120 g	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en bistec aplanado separados entre sí por papel glassine, con almohadilla absorbente en la parte inferior de charolas de unicel o plástico reutilizable cubiertas con polietileno, preferentemente materiales biodegradables. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad,	KILOGRAMO	367	915	596	1488	587	1466	148	368	472	1179

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.										
13	480	108	0300	00	22100061	Chambarete de res rac. 120 g	Peso por ración ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	7	17	12	28	42	104	191	476	4	9
14	480	108	0500	00	22100061	Cuete de pierna de res rac. 120 g	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje	KILOGRAMO	137	342	165	411	194	484	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.											
15	480	108	0600	00	22100061	Falda de res	Peso por ración de ± 5 g. Fresco a granel por kilogramo en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre etiqueta con: nombre de la empresa, 277 277 número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	182	454	228	569	297	740	191	476	212	528
16	480	108	0700	00	22100061	Pulpa de res en trozo rac. 120 g	Peso por ración ± 5 g Fresco a granel por kilogramo, en trozo o medallón con raciones individuales en charolas de unicel o plástico reutilizable, cubiertas con película plástica, 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 plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre	KILOGRAMO	181	450	117	292	43	106	0	0	25	61

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.												
17	480	108	0701	00	22100061	Pulpa de res molida	Peso por kilogramo Fresco a granel molida; en bolsa de plástico que facilite el pesaje en su recepción. Cada paquete con un peso no mayor a 5 kg, transportada entre hielo dentro de bandeja de plástico reutilizable limpia, a una temperatura de 2 – 4 °C en su centro térmico y muestre 286 286 etiqueta con: nombre de la empresa, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, gramaje por ración, consérvese el producto en refrigeración o congelación según corresponda, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	KILOGRAMO	212	528	396	990	371	926	148	368	233	582
18	480	109	0100	00	23800224	Huevo entero 55 g	A granel por peso en kilogramos, con peso promedio por pieza de 50 – 55 g, en empaques de cartón o plástico 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, número de certificado de "Tipo Inspección Federal" (TIF), nombre genérico, nombre de la variedad,	KILOGRAMO	442	1103	684	1709	817	2040	243	606	553	1380

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							contenido en kilogramos, consérvese el producto en lugar fresco y libre de polvo, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente.											
19	480	701	0300	00	22100386	Tocino 500 g	En paquete, empacado en rebanadas al alto vacío y etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PAQUETE	8	19	21	52	28	69	41	100	17	41
20	480	202	0101	01	22100242	Queso panela 400 g	Paquete envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad legible .	PAQUETE	87	216	771	1925	794	1983	0	0	0	0
21	480	202	0101	02	22100242	Queso panela 1000 g	Paquete envasado y etiquetado conforme a los criterios de calidad legible .	PAQUETE	105	260	0	0	0	0	41	100	242	603
22	480	202	0203	01	22100243	Queso americano bajo en grasas reb 20 g. 500 g	Rebanada individual de 20 g + 2g envuelta en plástico al alto vacío, empacado en caja de cartón, paquetes de diferentes gramajes. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PAQUETE	35	87	113	281	125	312	35	87	88	218
23	480	202	0300	00	22100276	Yogurt de leche parcialmente descremada 900 ml	En envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, 376 376 el etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PIEZA	5	11	0	0	21	50	27	65	0	0
24	480	202	0301	01	22100276	Yogurt natural de leche descremada 1000 ml	Envase de plástico grado alimenticio resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, con tapa de sello hermético que evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, el etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PIEZA	1	2	27	65	0	0	27	65	8	19

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
25	480	701	0100	00	23800050	Crema entera de leche de vaca 900 ml	Envase de plástico o polietileno con sello hermético, resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere calidad ni características sensoriales, etiquetada conforme a los criterios de calidad.	PIEZA	66	164	125	311	108	268	35	87	78	193
26	480	701	0200	01	23800085	Mantequilla sin sal 500 g	Barra, en papel parafinado u otro material impermeable, recipientes de un material resistente e inocuo que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere la calidad ni sus especificaciones sensoriales. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PIEZA	6	13	0	0	124	309	27	65	0	0
27	480	702	0300	01	23800086	Margarina sin sal 220 g	Papel parafinado o envase de plástico u otro material impermeable etiquetada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y 825 825 normatividad vigente.	PIEZA	32	78	292	729	0	0	27	65	163	405
28	480	301	0600	00	22100114	Durazno	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de plastico moldeada con tapa y rejilla de plastico.	KILOGRAMO	6	13	25	61	20	48	18	43	7	17
29	480	301	1000	00	22100149	Guayaba	granel por kilogramos en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	35	87	78	193	149	370	18	43	62	153
30	480	301	1100	00	22100166	Jícama	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	3	6	5	11	3	7	27	65	3	6
31	480	301	1301	00	22100188	Limón con semilla	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	174	433	286	714	306	764	122	303	175	437
32	480	301	1803	00	22100200	Manzana starking	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de plastico moldeada con tapa y rejilla de plastico.	KILOGRAMO	191	476	410	1025	474	1183	53	130	275	686
33	480	301	1901	00	22100203	Melón chino	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable	KILOGRAMO	866	2163	1417	3541	1650	4124	182	454	1173	2931
34	480	301	2000	00	22100211	Naranja para jugo	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	346	865	520	1298	553	1380	96	238	373	932
35	480	301	2102	00	22100218	Papaya roja	A granel, peso en kilogramos, cada pieza envuelta en almohadilla acolchonada o esponja plástica dentro de	KILOGRAMO	1038	2595	1873	4682	1526	3815	182	454	1125	2810

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																			
							bandeja o tara de plástico reutilizable.												
36	480	301	2201	00	22100223	Pera americana	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de plastico moldeada con tapa y rejilla de plastico.	KILOGRAMO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
37	480	301	2202	00	22100223	Pera mantequilla	A granel, peso en kilogramos en bandeja de pulpa de plastico moldeada con tapa y rejilla de plastico.	KILOGRAMO	139	346	352	878	453	1131	53	130	292	729
38	480	301	2400	00	22100233	Piña	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	1038	2595	1480	3698	1648	4118	182	454	1047	2615
39	480	301	2505	00	22100235	Plátano tabasco	A granel, peso en kilogramos en caja de plastico.	KILOGRAMO	727	1817	1539	3846	1284	3209	182	454	856	2139
40	480	301	2600	00	22100253	Sandia	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	520	1298	803	2005	808	2020	182	454	416	1038
41	480	301	2801	00	22100265	Toronja roja	A granel, peso en kilogramos en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	346	865	813	2031	810	2024	0	0	558	1393
42	480	301	3003	00	22100270	Uva sin semilla	A granel, peso en kilogramos en bolsa de polietileno atóxica de baja densidad transparente con micro perforaciones y en rejilla o caja uvera de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	51	126	22	54	96	240	27	65	59	147
43	480	302	0100	00	22100285	Acelga	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg).	KILOGRAMO	1	2	0	0	0	0	11	26	0	0
44	480	302	0202	00	22100012	Aguacate hass	A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de pulpa de plastico (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg).	KILOGRAMO	87	216	139	346	168	419	44	108	111	275
45	480	302	0300	00	22100299	Apio	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable preferentemente, perforadas o	KILOGRAMO	9	22	13	32	14	33	3	6	9	22

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento.										
46	480	302	0400	00	22100305	Betabel	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.	KILOGRAMO	2	4	13	32	24	58	7	17	10	24
47	480	302	0500	00	22100035	Brócoli	Fresco: A granel en paquete, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado.	KILOGRAMO	105	260	185	461	189	471	37	91	132	329
48	480	302	0602	00	22100045	Calabacita italiana	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	KILOGRAMO	208	519	402	1003	378	943	70	173	251	627
49	480	302	0901	00	22100312	Cebolla blanca	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables	KILOGRAMO	174	433	273	681	274	683	96	238	176	439
50	480	302	1102	00	22100083	Chayote sin espinas	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	KILOGRAMO	174	433	431	1075	339	846	37	91	276	688
51	480	302	1201	00	22100085	Chícharo limpio	A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack.	KILOGRAMO	27	65	54	134	46	113	0	0	38	95
52	480	302	1202	00	22100085	Chícharo congelado paq. 1000 g	En bolsa biodegradable de 1 kilogramo a una temperatura de -18° C o recipiente reutilizable.	KILOGRAMO	1	2	10	24	0	0	0	0	0	0
53	480	302	1406	00	22100088	Chile habanero	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo	KILOGRAMO	2	4	1	2	4	9	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
							lo asumirá el proveedor										
54	480	302	1409	00	22100088	Chile poblano	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	KILOGRAMO	2	4	59	147	64	158	37	91	32	78
55	480	302	1410	00	22100088	Chile serrano	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	KILOGRAMO	18	43	47	115	53	130	44	108	34	84
56	480	302	1801	00	22100099	Coliflor fresca	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizable.	KILOGRAMO	2	4	126	314	112	279	37	91	79	197
57	480	302	1900	00	22100115	Ejote	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado y reutilizable.	KILOGRAMO	18	43	41	102	41	100	0	0	32	80
58	480	302	2001	00	23800118	Elote fresco entero	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado y reutilizable	KILOGRAMO	7	17	14	33	14	33	37	91	32	78
59	480	302	2002	00	23800118	Elote procesado congelado desgranado 1000 g	En bolsas de polietileno de 1 kilogramo biodegradables, a una temperatura de -18° C.	KILOGRAMO	23	56	57	141	96	238	9	22	4	9
60	480	302	210	00	2210012	Espinaca	A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas	KILOGRAM	3	6	9	20	18	43	11	26	5	11

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
			1		0	fresca	en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg).	O											
61	480	302	2401	00	22100263	Jitomate bola	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico reciclable de tamaño adecuado al peso.	KILOGRAMO	866	2163	1682	4204	1680	4198	225	562	188	469
62	480	302	2502	00	22100181	Lechuga romana	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg.	KILOGRAMO	174	433	521	1302	593	1481	27	65	233	580
63	480	302	2800	00	22200019	Nopal	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizable.	KILOGRAMO	27	65	31	76	44	110	18	43	35	87
64	480	302	2902	00	22100217	Papa blanca	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso	KILOGRAMO	346	865	1073	2682	931	2327	225	562	707	1767
65	480	302	3000	00	22100366	Pepino	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables.	KILOGRAMO	21	52	41	100	41	102	18	43	24	60
66	480	302	3100	00	22100370	Pimiento morrón fresco	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg reutilizables.	KILOGRAMO	44	108	133	331	103	257	62	153	77	192

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
67	480	302	3401	00	22100244	Rábano chico	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico reutilizable de tamaño adecuado al peso.	KILOGRAMO	4	9	8	19	14	33	6	13	6	13
68	480	302	3600	00	22100264	Tomate verde	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso y reutilizable	KILOGRAMO	87	216	131	326	195	485	70	173	126	314
69	480	302	3900	00	22100277	Zanahoria	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico de tamaño adecuado reutilizables.	KILOGRAMO	346	865	1212	3030	1078	2693	70	173	782	1955
70	480	303	0102	00	22100348	Germinado de soya	A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico, de tamaño adecuado reutilizables.	KILOGRAMO	1	2	19	47	18	45	3	6	13	32
71	480	805	0100	00	22100092	Cilantro	A granel por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada resiclable.	KILOGRAMO	2	4	6	15	5	11	5	11	3	7
72	480	802	0100	00	22100015	Ajo en bulbo	A granel, por kilogramo, en bolsa de plástico perforada.	KILOGRAMO	1	2	18	43	17	41	6	13	12	28
73	480	106	0102	00	22100027	Atún en agua. Lata 140 g	Peso por ración de 60 ± 5 g. Latas gramaje con peso neto y masa drenada en trozo de lomo o lonja, de aluminio o de hojalata con revestimiento de estaño y capas de barniz, transportar en taras de plástico, que cada lata muestre etiqueta con: lista de ingredientes (que no contenga soya), masa o peso drenado, nombre de la empresa, nombre genérico, nombre de la variedad, contenido en kilogramos, 135 135 consérvese el producto en lugar fresco, lote, fecha de caducidad, lugar de procedencia (País). Especificaciones de calidad, preservación y etiquetado en apego a la normatividad vigente	LATA	25	61	658	1644	289	722	416	1038	396	988
74	480	302	1501	00	22100087	Chile seco ancho	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable	KILOGRAMO	3	6	5	11	5	11	3	6	3	7

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ODAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
							cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables											
75	480	302	1502	00	22100087	Chile seco de árbol	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables	KILOGRAMO	1	2	1	2	1	2	3	6	0	0
76	480	302	1503	00	22100087	Chile seco cascabel	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables	KILOGRAMO	1	2	1	2	1	2	3	6	1	2
77	480	302	1504	00	22100087	Chile seco chipotle	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables	KILOGRAMO	1	2	2	4	1	2	0	0	2	4
78	480	302	1505	00	22100087	Chile seco guajillo	A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso reutilizables	KILOGRAMO	1	2	5	11	6	13	1	2	4	9
79	480	302	1600	00	22100088	Chile serrano procesado 380 g	En lata con etiqueta en apego a la normatividad vigente	LATA	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0
80	480	302	1600	01	22100088	Chile serrano procesado 800 g	En lata con etiqueta en apego a la normatividad vigente	LATA	2	4	25	61	31	76	27	65	0	0
81	480	302	1603	02	22100088	Chiles jalapeños en rajas 800	Chiles en rajas (jalapeños), lata + 50g de la lata . etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente	LATA	9	22	114	285	120	298	27	65	100	249

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ODAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
						g											
82	480	302	2403	02	2380012 5	Jitomate procesado pure 1000 g	En lata o en tetrabrik, etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente	LATA	3	6	10	24	9	20	35	87	5	11
83	480	302	2601	00	2380012 1	Mole poblano rojo 250 g	Envase de plástico de marca registrada. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	2	4	0	0	15	37	62	153	3	6
84	480	402	0200	00	2210002 3	Arroz pulido 1000 g	En bolsas de polietileno o en cajas de cartón. Etiquetado de acuerdo con la normatividad vigente	PIEZA	96	238	451	1125	285	712	139	346	267	666
85	480	402	0300	00	2310000 8	Cereal de arroz precocido 270 g	Lata metálica de 270 g. Etiquetado con apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	26	63	14	33	0	0	6	15
86	480	402	0400	01	2380006 1	Harina de arroz 250 g	Envase de cartón, con bolsa interior de papel o celofán u otro material de grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
87	480	403	0200	01	2380013 6	Avena laminada hojuelas 400 g	En bolsa de polietileno o bote de cartón, (400 g) + 100g de acuerdo con la clave. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	24	58	256	638	513	1282	18	43	160	398
88	480	403	0400	00	2380013 6	Cereal de avena precocido, lata 270 g	Lata de aluminio. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	24	60	12	28	0	0	6	15
89	480	405	0100	00	2380013 3	Maíz cacahuazintle 1000 g	Seco a granel para someterlo posteriormente a nixtamalización en bolsas biodegradables. Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas.	PIEZA	2	4	0	0	0	0	35	87	10	24

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
90	480	405	0101	01	23800133	Maíz cacahuazintle precocido 800 g	Seco a granel para someterlo posteriormente a nixtamalización en bolsas biodegradables. Precocido nixtamalizado, en bolsas de polietileno debidamente selladas.	PIEZA	2	4	13	32	35	86	0	0	0	0
91	480	405	0200	00	23800064	Harina de maíz nixtamalizada 1000 g	En bolsas de papel o platico biodegradable. Etiquetado de acuerdo a la normatividad.	PIEZA	5	11	0	0	40	99	0	0	18	45
92	480	405	0300	01	23800064	Harina de maíz sin nixtamalizar sin sabor 1000 g	Caja de carton o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	5	11	0	0	0	0	0	0	0	0
93	480	405	0301	00	23800064	Harina de maíz sin nixtamalizar de sabores 250 g	Caja de carton o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
94	480	405	0301	02	23800064	Harina de maíz sin nixtamalizar de sabores 50 g	Caja de carton o sobre de papel laminado recubierto de polietileno. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	0	0	0	0	0	0	29	71
95	480	405	0400	00	23800040	Hojuelas de maíz 660 g	En caja de cartón con bolsa plástica de película coextruída en el interior. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	0	0	0	0	18	43	0	0
96	480	405	040	00	2380004	Hojuelas de	En caja de cartón con bolsa plástica de película coextruída	PIEZA	1	2	2	4	0	0	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
			2		0	maíz 500 g	en el interior. Etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.											
97	480	406	0500	01	23800058	Galleta dulce surtida 430 g	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón.+ 50 g Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	3	7	39	97	28	69	45	112	21	50
98	480	406	0700	01	23800058	Galleta maría 800 g	En bolsa de polietileno transparente o metalizado o poliestireno dentro de caja de cartón. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	2	4	108	270	155	387	70	173	56	140
99	480	406	0901	00	23800058	Galleta salada envase individual 42 paq 12 g pza	En bolsa de polietileno o poliestireno dentro de caja de cartón. Envase personal de papel celofán o metalizado en paquetes de 12 g o 13 g. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	13	32	121	301	68	169	18	43	87	216
100	480	406	1100	00	22100156	Harina de trigo 1000 g	En bolsa de papel o polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	9	22	2	4	4	9	1	2
101	480	406	2600	00	23800091	Pastas para sopa cortas (codito) (200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	148	368	146	365	62	153	102	255
102	480	406	2601	00	23800091	Pastas para sopa cortas (fideo) (200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	0	0	0	0	62	153	0	0
103	480	406	2602	00	23800091	Pastas para sopa cortas (letras) (200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	0	0	0	0	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 1

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
104	480	406	2606	00	23800091	Pastas para sopa largas (espagueti) (200 g)	Bolsa de celofán. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	148	368	162	404	62	153	82	203
105	480	501	0101	00	23800132	Frijol canario (1000 g)	A granel o empacado en bolsa de polietileno o en presentación comencial con etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	70	173	425	1060	603	1507	191	476	297	742
106	480	501	0600	01	23800132	Frijol negro (900 g)	A granel o empacado en bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	0	0	0	0	191	476	0	0
107	480	502	0100	01	23800196	Garbanzo (1000 g)	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	2	4	7	17	6	13	0	0	5	11
108	480	504	0100	00	22100184	Lenteja (500 g)	Bolsa de polietileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	0	0	0	0	18	43	1	2
109	480	505	0300	00	22100256	Soya procesada (chorizo vegetariano) (1000 g)	En bolsas de barrera de tres capas. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	9	22	7	17	0	0	7	17
110	480	601	0200	00	23800015	Azúcar refinada (1000 g)	En bolsas de polietileno o papel kraf reforzado de 1000 g.. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	70	173	312	779	249	621	70	173	195	485
111	480	609	0100	00	23800059	Polvo para preparar gelatina de agua (140 g)	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	58	143	30	74	44	108	30	73
112	480	609	0200	00	23800059	Polvo para preparar gelatina de	Bolsa de polipropileno. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	13	32	4	9	44	108	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
						leche (140 g)											
113	480	611	0200	00	23800070	Miel de maíz 500 ml	En frasco de vidrio o PVC. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	1	2	6	13	0	0	6	13	0	0
114	480	702	0102	00	22100005	Aceite de cártamo 1000 ml	Envase de vidrio o plástico que no altere las propiedades físicas y químicas del producto. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	87	216	457	1142	477	1190	174	433	299	746
115	480	703	0100	00	22100360	Mayonesa 390 g	En frasco de vidrio o de plástico, Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.	PIEZA	15	37	169	422	148	368	70	173	130	324
116	480	704	0100	02	22100008	Aceituna verde con semilla 200 g	En envase de vidrio o plástico (200 g), + 50 ml de acuerdo a cada clave. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	2	4	37	91	18	43	0	0	21	50
117	480	704	0200	00	23100006	Almendra tostada sin sal	A granel por peso en gramos en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación.	KILOGRAMO	2	4	3	7	6	15	9	22	5	11
118	480	704	0300	00	23100015	Cacahuate tostado sin sal y sin cascara (1000 g)	Sin la cascarilla o membrana que cubre a cada semilla, a granel por gramos, en bolsa de material impermeable que garantice la calidad del producto y su conservación.	KILOGRAMO	1	2	3	6	0	0	0	0	0	0
119	480	704	0400	00	22100213	Nuez sin cascara 1000 g	A granel en kilogramo, en bolsa de plástico o material impermeable que garantice la calidad y conservación del producto.	KILOGRAMO	1	2	0	0	0	0	9	22	0	0
120	480	301	3004	00	22100270	Uva procesada deshidratada	A granel, peso en kilogramos en bolsa plástica de polietileno de alta densidad transparente de cierre hermético o abre fácil, en bandeja o tara de plástico reutilizable.	KILOGRAMO	1	2	3	6	0	0	0	0	1	2
12	480	704	050	00	2310001	Semilla de	A granel en kilogramo, en bolsa de plástico o material	KILOGRAM	1	2	2	4	0	0	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
1			0		8	calabaza limpia (1000 g)	impermeable que garantice la calidad y conservación del producto.	O									
122	480	802	0400	00	22100052	Canela en raja 1000 g	En bolsa de plástico sellada o envasada en frasco de vidrio con capacidad o plástico, o en bolsa de polietileno, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.	KILOGRAMO	1	2	2	4	2	4	4	9	2	4
123	480	802	0601	00	22100101	Comino molido 60 g	En frasco de vidrio o plástico con tapa interior perforada tipo salero, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	1	2	0	0	0	0	15	35	0	0
124	480	802	0800	01	23100097	Orégano en hoja (60 g)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	1	2	0	0	3	6	0	0	6	13
125	480	802	0800	02	23100097	Oregano en hoja granel 1000 g	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico. Envasado en frasco de vidrio, lata o plástico, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	1	2	1	2	0	0	3	6	0	0
126	480	802	0901	01	22100232	Pimienta negra molida (60 g)	Envasada en frasco de vidrio o plástico o bolsa de plástico. de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente.	PIEZA	1	2	3	7	29	71	15	35	15	37
127	480	805	0300	00	23100047	Hierbas de olor (laurel, mejorana y tomillo)	A granel, por peso en gramos, en manojo que contenga las tres variedades de hierbas en bolsa de plástico perforada.	KILOGRAMO	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
128	480	805	0301	00	57800058	Laurel (1000 g)	A granel, por peso en gramos o manojo en bolsa de plástico perforada. Debe estar exento de contaminantes.	KILOGRAMO	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
12	480	805	060	00	2210036	Perejil	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico	KILOGRAM	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
9			0		7	(1000 g)	perforada	O										
130	480	806	0101	02	22100038	Café puro de grano tostado y molido (500 g)	En bolsa de polipropileno de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	12	30	128	318	0	0	0	0	0	0
131	480	806	0102	00	22100040	Café puro soluble (200 g)	En frasco de vidrio, de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	0	0	0	0	462	1153	122	303	0	0
132	480	806	0500	00	23100096	Te de manzanilla natural (1000 g)	A granel, por peso en gramos, en bolsa de plástico perforada.	PIEZA	1	2	5	11	0	0	0	0	0	0
133	480	806	0501	00	23100096	Te de manzanilla en presentación individual (25 bolsitas)	Envasada en bolsitas o sobres de presentación individual de papel filtro especial, de 1 a 1.5 g en caja de cartón de 25	PIEZA	13	32	0	0	15	37	9	22	28	69
134	480	808	0100	01	23800143	Salsa inglesa (145 ml	En envase de vidrio o plástico, de marca registrada y autorizada	PIEZA	1	2	14	33	12	30	6	13	9	22
135	480	808	0200	00	23800103	Sal refinada yodada (1000 g)	En bolsa de plástico o bote de plástico tipo salero para protegerla de la humedad, de 1000g	PIEZA	11	26	63	156	59	145	35	87	37	91
136	480	808	0300	01	23800146	Vinagre de frutas (500 ml)	En envase de vidrio o plástico con tapón no susceptible de corrosión	PIEZA	1	2	3	6	1	2	0	0	1	2
13	480	809	010	01	2210028	Achiote en	En caja de cartón con bolsa plástica que protege y envuelve	PIEZA	1	2	4	9	3	6	9	22	3	6

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
7			0		6	pasta (1000 g)	la pasta, (1000 g) + 10 g.										
138	480	809	0200	00	23800047	Consomé de pollo deshidratado en polvo (1000 g)	Frasco y/o bolsa de plástico metalizada	PIEZA	4	9	20	48	18	43	9	22	6	13
139	480	809	0300	00	23800145	Mostaza preparada (450 g)	En frasco de vidrio o plástico de marca registrada y autorizada.	PIEZA	4	9	38	93	41	102	18	43	35	87
140	480	809	0400	01	23800143	Salsa de tomate (cátsup) (450 g)	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetra wedge de 450 g+ 50 g.	PIEZA	5	11	0	0	0	0	18	43	47	115
141	480	809	0400	02	23800143	Salsa de tomate (cátsup) (300 g)	Botella de plástico, empaque tetrabrik o tetra wedge de 300 g + 50 g	PIEZA	2	4	27	65	53	130	0	0	0	0
142	480	806	0100	00	22100038	Café mezclado en grano tostado y molido (1000 g)	En bolsa de polietileno o metalizada de marca registrada y autorizada. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	1	2	0	0	0	0	0	0	62	153
143	480	702	0200	00	22100198	Manteca vegetal 1000 g	Papel parafinado, plástico (polipropileno) u otro material impermeable con capacidad. Etiquetado conforme a los criterios de calidad y normatividad vigente	PIEZA	1	2	0	0	3	6	0	0	6	13
144	480	302	1002	00	22100315	Champiñón envasado	Entero o rebanado en lata que cumpla la normatividad de etiquetado vigente	LATA	12	30	38	93	36	89	4	9	7	17

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																	
						rebanado 500 g											
145	480	302	1203	02	2210031 8	Chícharo procesado 420 g	En latas con etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente	LATA	2	4	0	0	21	52	4	9	15	35
146	480	201	0101	01	2210017 9	Leche descremada ultra pasteurizada 1000 ml	Envase tetrabrik de 1000 ml. Envasado y etiquetada conforme a la regulación vigente	PAQUETE	606	1514	475	1187	5217	13040	623	1557	2918	7295
147	480	406	1200	01	2210021 6	Pan blanco 60 g	Por pieza 60g + 3g, en caja de cartón o plástico reutilizable, cubiertas con papel glassine biodegradable que evite la modificación de textura. Con etiqueta que identifique el gramaje de las piezas y número de piezas	PIEZA	9	22	157	391	2606	6514	27	65	1793	4481
148	480	406	1300	01	2210021 6	Pan blanco de caja 640 g 23 reb	Bolsa de polietileno de (640 g + 50 g) biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	41	100	35	86	53	130	27	65
149	480	406	1400	01	2210021 6	Pan bollo 675 g 12 pz	Bolsa de polietileno impermeable biodegradable. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	13	32	0	0	66	164	27	65	50	125
150	480	406	1500	00	2210021 6	Pan integral de caja 660 g 23 reb	En bolsa de polietileno (660 g 23 reb) + 20g de acuerdo a la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	15	37	0	0	346	865	0	0	0	0
151	480	406	1500	01	2210021 6	Pan integral de caja 750 g 24 reb	En bolsa de polietileno.(750 g 24 reb) + 20g de acuerdo a la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	25	61	243	606	0	0	12	30	221	551
152	480	406	1600	00	2210021 6	Pan integral bajo en sal 30 g	Pieza de 30 g + 3 g por porción, en caja de cartón o plástico, cubiertas con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	30	74	361	902	0	0	0	0	0	0
15	480	406	170	00	2210021	Pan medias	Bolsa preferentemente biodegradable	PIEZA	52	128	73	182	79	197	53	130	39	97

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																		
3			0		6	noches 340 g 8 pzs												
154	480	406	1800	01	22100216	Pan molido 210 g	Bolsa de polipropileno o celofán. Especificaciones de calidad y etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	49	121	181	452	18	43	46	113
155	480	406	1900	00	22100216	Pan pambazo 60 g	Por pieza de 60g + 3 g en caja de cartón o plástico reutilizable, cubierto con papel glasine para evitar la modificación de textura. Etiquetado en 622 622 apego a la normatividad vigente	PIEZA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
156	480	406	2000	00	22100216	Pan tostado de caja 210 g 14 reb	Bolsa de polipropileno. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	4	9	30	73	46	113	18	43	73	182
157	480	406	2100	00	22100216	Pan dulce de pasta fermentada 30 g	Por pieza de 30 + 3 g (para pacientes) en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	PIEZA	9	22	0	0	0	0	35	87	0	0
158	480	406	2100	01	22100216	Pan dulce de pasta fermentada 40 g	Por pieza de 40 g + 3 en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine biodegradable que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	PIEZA	9	22	0	0	6392	15979	0	0	3325	8312
159	480	406	2101	00	22100216	Pan dulce integral de pasta fermentada 30 g	Por pieza de 30 + 3 g en caja de cartón o plástico, envueltas con papel glasine que evite la modificación de textura. Caja con etiqueta que indique el gramaje por pieza y el número de piezas.	PIEZA	9	22	528	1319	0	0	0	0	0	0
160	480	405	0600	00	23800108	Tortilla de maíz (1000 g)	A granel por peso en kilogramos o empacada en bolsa de polietileno	PIEZA	483	1207	2477	6192	1667	4166	451	1125	1995	4987
161	480	406	2800	00	23800107	Tortilla de harina de	Bolsa de polietileno. (520g / 20 pz) + 10 g de acuerdo con la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	9	22	26	63	143	357	18	43	0	0

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480																			
						trigo (520 g/20 pz)													
162	480	406	2900	00	23800107	Tortilla de harina de trigo integral (260 g/ 10 pz)	Bolsa de polietileno. (260 g/10 -12 pz) + 10 g de acuerdo a la clave. Etiquetado en apego a la normatividad vigente	PIEZA	57	141	200	498	0	0	0	0	203	506
163	480	603	0100	00	23800068	Helado de sabores (1000 ml)	Envase de plástico o de cartón plastificado. Etiquetado conforme a los criterios de calidad.	PIEZA	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0
164	480	602	0903	00	23800071	Jugo de frutas manzana ultra pasteurizado (1000 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado de 1000 ml.Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	53	130	182	454	189	472	0	0	0	0
165	480	602	0903	01	23800071	Jugo de frutas manzana ultra pasteurizado (250 ml)	En envase tetra Brik aséptico multilaminado, para pacientes hospitalizados en áreas autorizadas: tetra brik de 250 ml. Etiquetado en apego a la normatividad vigente.	PIEZA	7	17	0	0	3	6	208	519	166	413
									Gran total		Gran total		Gran total		Gran total		Gran total	

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 1

NO.	UNIDAD HOSPITALARIA	GRUPO	UNIDAD/LOCALIDAD	NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRESUPUESTO MINIMO INCLUYE IMPUESTOS	PRESUPUESTO MAXIMO INCLUYE IMPUESTOS
4	HGZ No. 11	TODOS LOS GRUPOS SOLICITADOS EN CONVOCATORIA PARA ESTA LOCALIDAD	NUEVO LAREDO	COMERTAM S.A. DE C.V.	$1,445,187.60	$3,612,969.00
5	HGZ No. 13	TODOS LOS GRUPOS SOLICITADOS EN CONVOCATORIA PARA ESTA LOCALIDAD	MATAMOROS	COMERTAM S.A. DE C.V.	$2,752,560.52	$6,881,401.30
6	HGZ No. 15	TODOS LOS GRUPOS SOLICITADOS EN CONVOCATORIA PARA ESTA LOCALIDAD	REYNOSA	COMERTAM S.A. DE C.V.	$3,410,922.83	$8,527,307.08
7	HGSZ No. 17	TODOS LOS GRUPOS SOLICITADOS EN CONVOCATORIA PARA ESTA LOCALIDAD	REYNOSA	COMERTAM S.A. DE C.V.	$883,762.51	$2,209,406.26

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 1

NO.	UNIDAD HOSPITALARIA	GRUPO	UNIDAD/LOCALIDAD	NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRESUPUESTO MINIMO INCLUYE IMPUESTOS	PRESUPUESTO MAXIMO INCLUYE IMPUESTOS
8	HGR No. 270	TODOS LOS GRUPOS SOLICITADOS EN CONVOCATORIA PARA ESTA LOCALIDAD	REYNOSA	COMERTAM S.A. DE C.V.	$2,101,335.27	$5,253,338.17

NOMBRE DEL PROVEEDOR	MONTO TOTAL MINIMO CON IVA	MONTO TOTAL MAXIMO CON IVA	PORCENTAJE DE GARANTIA	IMPORTE DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO (SIN IVA)	OBLIGACIÓN GARANTIZADA
COMERTAM S.A. DE C.V.	$10,593,768.73	$26,484,421.81	10%	$2,648,442.18	DIVISIBLE

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480

No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PRECIO	HGZ No. 15 Cant. Min anual (kg ó l,t)	Cant. Max anual (kg ó l,t)	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO	IMPORTE POR GRUPO
							GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS								
							SUB GRUPO 1 CARNES Y HUEVO								
1	480	131	0304	00	22130071	PIERNA CERDO EN TROZO SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA TAPA DE LA RODILLA HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA EL HUESO DE LA COLA EL FLANCO Y LA PIEL QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OBSCURAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	43	106	$ 9,571.80	$ 23,600.05	
2	480	131	0306	00	22130071	PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO ESTRIADO Y CONECTIVO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	144	359	$ 32,054.40	$ 79,908.95	
3	480	123	0304	01	23600051	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 25 G PAQ 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL COCIDA ASADA MOLIDA MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA O RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECULAS RECORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUSTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	FUD	$ 244.00	279	698	$ 68,076.00	$ 169,736.15	
4	480	123	0706	00	23600051	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO 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 VIGENTES 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 PORCIEN DE AGUA HIELO O LIGADORES HARINAS DE CEREALES FECULAS HASTA EL 10 PORCIEN DE ALMIDONES LECHE CASEINATOS HARINAS CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3 5PORCIEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCIEN ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICALES (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	PAQUETE	FUD	$ 101.00	192	478	$ 19,392.00	$ 48,280.02	
5	480	104	0301	00	23800022	CAMARON CONGELADO	CAMARON CONGELADO HOSPITAL A GRANEL 1 KG CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE - 18 °C EN SU CENTRO TERMICO ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO NETO CONTENIDO NETO EN KG GRAMAJE POR RACION LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL VEHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION PRODUCTO Y TEMPERATURA) EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO CUBREBOCAS GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19 UNIDAD SIN PLAGAS LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO) NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES DE SUPERFICIE LISA COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS EL CAMARON ES UN CRUSTACEO MARINO COMESTIBLE DE CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO APLANADO EN LOS LADOS MAS ANCHO EN LA PARTE SUPERIOR QUE EN LA INFERIOR CON ANTENAS LARGAS NO TIENE ESQUELETO PERO SI UN RECUBRIMIENTO QUITINOSO DELGADO Y FLEXIBLE EN TODO EL CUERPO (CAPARAZON) DIVIDIDO EN TRES PARTES CEFALOTORAX ABDOMEN Y COLA CON CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO SU TALLA MAXIMA ES DE 20 CM CON UN PROMEDIO DE 15 CM SU COLOR ES DE UN GRIS CLARO CUANDO ESTA CRUDO QUE CAMBIA A A LA COCCION SE PUEDE CLASIFICAR EN FRESCO ES EL CAMARON RECIEN CAPTURADO SANO HIGIENICAMENTE MANIPULADO PARA LIMITAR LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS ES UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO DEBE SOMETERSE INMEDIATAMENTE A REFRIGERACION CONGELADO ES EL CAMARON FRESCO SELECCIONADO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO CON CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH DE 6 9 A 8 2 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 500 000 UFC/G COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G VIBRIO CHOLERAE 0 1 TOXIGENICO EN 50 G NEGATIVO METALES PESADOS CONFORME A LO AUTORIZADO POR LA NOM SOLO SE PERMITE EL USO DE LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL REGULADORES DE PH ACIDO CITRICO BPF* DIFOSFATO TETRASODICO O EN COMBINACION CON INCLUSION DE FOSFATOS NATURALES) 10 G/KG ANTIOXIDANTE ACIDO L-ASCORBICO BPF* COLORES PONCEAU 4R 30 MG/KG SOLAMENTE EN PRODUCTOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO SUSTANCIAS CONSERVADORAS METABISULFITO SODICO O POTASICO 100MG/KG EN PRODUCTO CRUDO 30 MG/KG EN PRODUCTO COCIDO EXPRESADO COMO SO2 SOLOS O EN COMBINACION *BPF CANTIDAD LIMITADA EN SU USO POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 250.00	19	47	$ 4,750.00	$ 11,625.00	
6	480	136	0802	00	22130228	MOJARRA FILETE FRESCO RAC 120 G	MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL FILETE FRESCO PESO POR RACION DE 120 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 18 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 109 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 270.00	0	0	$ -	$ -	

7	480	136	0801	00	22100128	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC 220 G	MOJARRA FILETE CONGELADO HOSPITAL FILETE CONGELADO PESO POR RACION DE 220 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 18°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 25 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 10 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 109 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 191.00	483	1207	$ 92,253.00	$ 230,563.74
8	480	187	0100	00	22100275	HIGADO DE POLLO	HIGADO DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA VISCERA OBTENIDA DE LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL POLLO SANO DE COLOR ROJO QUEMADO BRILLANTE Y UNIFORME ESTA ACOMPAÑADO DE LA VESICULA BILIAR LA CUAL DEBE SER REMOVIDA CUIDADOSAMENTE DEL MISMO EVITANDO DERRAMAR SU LIQUIDO DEBE ESTAR LIMPIO EXENTO DE PARASITOS O SUS HUEVECILLOS ABSCESOS QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 115.00	18	45	$ 2,070.00	$ 5,133.60
9	480	137	0200	00	22100275	MOLLEJA DE POLLO	MOLLEJA DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA PARTE DEL APARATO DIGESTIVO DEL AVE DESTINADA A TRITURAR LOS ALIMENTOS ES UN MUSCULO REVESTIDO INTERIORMENTE POR UNA COSTRA DURA QUE SE SEPARA DEL RESTO DE LA VISCERA DE COLOR CAFE AMARILLENTO O VERDOSO SU PESO PROMEDIO ES DE 70 G YA COCINADA TIENE CIERTA RESISTENCIA A LA MASTICACION POR LA CANTIDAD DE TEJIDO CONECTIVO QUE CONTIENE LA MOLLEJA DEBE ESTAR LIMPIA EXENTA DE PARASITOS Y HUEVECILLOS ABSCESOS O QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 135.00	18	45	$ 2,430.00	$ 6,026.40
10	480	127	0301	00	22100236	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO PESO POR RACION DE 90 G + 20 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA TROZO TIRAS PICADA O MOLIDA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 197.00	960	2399	$ 189,120.00	$ 472,681.80
11	480	187	0400	00	22100236	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 180 G + 30 G FRESCO A GRANEL EN PIEZAS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 59.40	1337	3342	$ 79,417.80	$ 198,539.75
12	480	138	0200	00	22100061	BISTEC PIERNA RES RAC 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	587	1466	$ 217,777.00	$ 543,767.28
13	480	138	0300	00	22100061	CHAMBARETE DE RES RAC 120 G	CHAMBARETE DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 307.40	42	104	$ 12,910.80	$ 32,018.78
14	480	138	0500	00	22100061	CUETE DE PIERNA DE RES RAC 120 G	CUETE DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	194	484	$ 71,974.00	$ 179,415.60
15	480	138	0600	00	22100061	FALDA DE RES	FALDA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 403.00	297	740	$ 119,691.00	$ 298,332.84
16	480	136	0700	00	22100061	PULPA DE RES EN TROZO RAC 120 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	43	108	$ 15,953.00	$ 39,333.42
17	480	138	0701	00	22100061	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TIRAS PICADA O MOLIDA EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 359.00	371	928	$ 133,189.00	$ 332,534.52

18	480	129	0188	80	23600224	HUEVO ENTERO 55 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 56 – 65 G EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA ES POROSO LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS 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/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 85 U/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	KILOGRAMO	ROMA	$ 125.00	817	2040	$ 102,125.00	$ 255,052.50
19	480	7.11	0300	30	22100386	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 0°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PAQUETE	CHIMEX	$ 251.00	28	89	$ 7,028.00	$ 17,273.82
SUBGRUPO 2 LACTEOS Y DERIVADOS														
20	480	202	0181	01	22100242	QUESO PANELA 400 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 212.00	794	1863	$ 168,328.00	$ 420,345.12
21	480	222	0121	02	22100242	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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 445.00	0	0	$ -	$ -
22	482	202	0208	01	22100243	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G 500 G	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO EMPACADO EN CAJA DE CARTON DE 500 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO 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 SUBSTITUCION DE UN 7PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICEN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS GRASA MIN 16PORCEN PROTEINA MIN 16PORCEN HUMEDAD MAX 48PORCEN PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERISTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELASTICA Y LISA COLOR AMARILLO A NARANJA OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS SABOR SUAVE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA MES Y AÑO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO 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 SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION	PAQUETE	CHEN	$ 215.00	125	312	$ 26,875.00	$ 67,183.20
23	480	202	0300	00	22100278	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y 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 MINIMO 2 4PORCEN DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0 8PORCEN Y 1 8PORCEN PH DE 4 20 A 4 50 NO TENDRA CONSERVADORES HUMEDAD 87PORCEN SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25 3 PORCEN BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G HONGOS 10 UFC/G LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G SALMONELLA SPP LIBRE DE CUERPOS 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 VISCOSIDAD CARACTERISTICA COLOR BLANCO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA SABOR ACIDO Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION LOTE DE FABRICACION FECHA DE CADUCIDAD MARCA CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE	PIEZA	LALA	$ 105.50	21	50	$ 2,215.50	$ 5,298.21

24	480	202	0301	01	22100276	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	PIEZA	LALA	$ 105 50	0	0	$ -	$ -
25	480	781	0189	00	23800050	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 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 6°C	PIEZA	LALA	$ 141 00	108	268	$ 15,228.00	$ 37,765 44
26	480	781	0288	01	23800085	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN HUMEDAD MAXIMA 16 0PORCEN SAL 0 5PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1 4530 A 1 4578 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 236 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38 INDICE DE MEISSL DE 26 A 38 INDICE DE POLENSKE DE 1 6 A 3 5 MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G SIN GERMENES PATOGENOS NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0 10PORCEN) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE CONSISTENCIA FIRME HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS PASTEURIZADA CONSERVESE EN REFRIGERACION SIN SAL LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	LALA	$ 191 00	124	309	$ 23,684.00	$ 58,973 16
27	480	782	0300	01	23800086	MARGARINA SIN SAL 220 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA PAQUETE DE 220 G +30 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 16 0PORCEN 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 1PORCEN 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	PIEZA	PRIMAVERA	$ 117 70	0	0	$ -	$ -
SUBGRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS														
28	480	301	0628	00	22100114	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 ROSACAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 161 50	20	48	$ 3,230.00	$ 7,810 14
29	480	301	1000	00	22100149	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102 00	149	370	$ 15,198.00	$ 37,754 28
30	480	301	1106	00	22100166	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56 00	3	7	$ 168.00	$ 416.64
31	480	301	1301	00	22100188	LIMON CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME REDONDO DE 3 A 4 5 CM DE DIAMETRO CASCARA HABITUALMENTE DELGADA BRILLANTE DE COLOR VERDE OLOR FRESCO Y SUAVE LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA COLOR SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE UN CONTENIDO DE JUGO DE 42 7PORCEN EN PESO SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6 8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 99.00	306	784	$ 30,294.00	$ 75,681 54

32	480	301	1803	00	22100200	MANZANA STARKING	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA "FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS DE 10 CM DE DIAMETRO SU CASCARA ES LISA BRILLANTE Y DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO COMPACTA PERO JUGOSA DULCE CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE TEXTURA LISA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD COLOR VARIEDADES ROJAS CASCARA DE COLOR ROJO CLARO ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE VARIEDADES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD VARIEDADES AMARILLAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 146.00	474	1183	$ 69,204.00	$ 172,712.16
33	480	301	1861	00	22100203	MELON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 72.00	1650	4124	$ 118,800.00	$ 296,900.64
34	480	301	2089	00	22100211	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 43.00	553	1380	$ 23,779.00	$ 59,345.16
35	480	301	2402	00	22100218	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 72.00	1526	3815	$ 109,872.00	$ 274,669.92
36	480	301	2201	00	22100223	PERA AMERICANA	PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA "EL FRUTO ES CARNOSO DE FORMA INCONFUNDIBLE SU CASCARA ES LISA DE COLOR VERDE AMARILLO CAFE O ROJIZO LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS LA PULPA ES BLANCA VERDOSA COMPACTA Y JUGOSA PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS CAFES SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	0	0	$ -	$ -
37	480	301	2202	00	22100223	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	453	1131	$ 59,343.00	$ 148,145.28
38	480	301	2418	00	22100233	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 54.00	1648	4118	$ 88,992.00	$ 222,374.16
39	480	301	2506	00	22100235	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED "LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE LA PULPA ES BLANDA BLANCO AMARILLENTA RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ SU AROMA ES DULCE Y SUAVE SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 41.00	1284	3208	$ 52,644.00	$ 131,548.50
40	480	301	2600	00	22100253	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 37.00	808	2020	$ 29,896.00	$ 74,738.52
41	480	301	2807	00	22100266	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 VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 61.00	810	2024	$ 49,410.00	$ 123,444.48
42	480	301	3003	00	22100270	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 (GRANO) 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 (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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	96	240	$ 19,200.00	$ 47,988.00

41	480	302	0300	00	22100285	ACELGA	ACELGA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 96.90	0	0	$ -	$ -
44	480	302	0292	00	22100012	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 138.00	168	418	$ 23,184.00	$ 57,753.00
45	480	302	0300	00	22100299	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 OBSCURO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	14	33	$ 714.00	$ 1,707.48
46	480	302	0488	00	22100305	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 67.00	24	58	$ 1,608.00	$ 3,863.22
47	480	302	0508	00	22100335	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 18°C SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA MEXICO NO 1 Y MEXICO NO 2 DE ACUERDO AL COLOR TAMAÑO Y CALIDAD LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS LIMPIOS SANOS ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS TENER FORMA COLOR Y SABOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 60.00	189	471	$ 11,340.00	$ 28,234.80
48	480	302	0602	00	22100045	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 FORMA SEMIESFEROIDAL 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 EVITARSE 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	378	943	$ 24,570.00	$ 61,296.30
49	480	302	0901	00	22100312	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 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	274	683	$ 21,783.00	$ 54,268.29
50	480	302	1102	00	22100083	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.50	339	846	$ 17,458.50	$ 43,584.45

51	480	302	1201	00	22100085	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 195.50	46	113	$ 8,993.00	$ 22,181.43
52	480	302	1202	00	22100085	CHICHARO CONGELADO PAQ 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS SANOS ENTEROS LIMPIOS SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 270.00	0	0	$ -	$ -
[illegible]	480	302	1406	00	22100088	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS MANCHAS QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM2 DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM2 PERO MENOR DE 2 CM2 LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM2 O DESHIDRATACION ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 310.00	4	8	$ 1,240.00	$ 2,883.00
54	480	302	1408	00	22100088	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 O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS MANCHAS QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM2 DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM2 PERO MENOR DE 2 CM2 LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM2 O DESHIDRATACION ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 110.00	64	158	$ 7,040.00	$ 17,391.00
55	480	302	1410	00	22100088	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 COMERCIO SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS MANCHAS QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM2 DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM2 PERO MENOR DE 2 CM2 LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM2 O DESHIDRATACION ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	53	130	$ 3,445.00	$ 8,463.00
56	480	302	1801	00	22100099	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 59.00	112	279	$ 6,608.00	$ 16,461.00
57	480	302	1900	00	22100115	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 CELULOSICAS (HILOS) DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES TIENEN FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS ROZADURAS COSTRAS MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM2 DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM2 O LA DE PLAGAS ENFERMEDADES MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM2 O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 80.16	41	100	$ 3,286.56	$ 8,051.27

58	480	3C2	2001	00	23800118	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 NOTA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 64.25	14	33	$ 899.50	$ 2,151.09
59	480	3C2	2002	80	23800118	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	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 350.00	96	238	$ 33,600.00	$ 83,328.00
60	480	3C2	2181	00	22100130	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	18	43	$ 1,008.00	$ 2,395.68
61	480	3C2	2481	00	22100283	JITOMATE BOLA	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 77.40	1680	4188	$ 130,032.00	$ 324,926.75
62	480	3C2	2522	00	22100281	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	583	1481	$ 33,208.00	$ 82,911.36
63	480	3C2	2800	00	22300019	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	44	110	$ 2,860.00	$ 7,133.10
64	480	3C2	2302	00	22100217	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLA DE COMPOSICION FECULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME CASCARA RAZONABLEMENTE LISA CON FORMA CARACTERISTICA AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	931	2327	$ 74,014.50	$ 184,985.37
65	480	3C2	3000	00	22100386	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.80	41	102	$ 1,672.80	$ 4,173.84

64	480	162	3130	00	22130039	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	101.00	103	257	$	10,403.00	$	25,924.68
67	480	162	3140	00	22130044	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 CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y COLOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	46.20	14	33	$	646.80	$	1,546.78
68	480	302	3608	00	22130264	TOMATE VERDE	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 LENOSAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	70.00	195	485	$	13,650.00	$	33,982.20
69	480	302	3500	00	22130277	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE PERO CARACTERISTICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$	26.50	1078	2893	$	28,567.00	$	71,371.92
70	480	303	3102	00	22130348	GERMINADO DE SOYA	GERMINADO DE SOYA HOSPITALES Y GUARDERIAS 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 BOLO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	97.00	18	45	$	1,746.00	$	4,330.08
71	480	305	3102	00	22130082	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	102.00	5	11	$	510.00	$	1,138.32
72	480	902	3100	00	22130015	AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS POSEE UN SABOR TIPICO ACRE SU AROMA ES PENETRANTE SULFUREO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 0 POR CIEN 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 PORCIEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	KILOGRAMO	A GRANEL	$	200.00	17	41	$	3,400.00	$	8,184.00
							TOTAL GRUPO 1									**$ 6,371,540.19**
							GRUPO 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS									
							SUB GRUPO 4 ABARROTES									
73	480	106	0109	00	22130027	ATUN EN AGUA LATA 140 G	ATUN EN AGUA HOSPITAL Y GUARDERIA LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE 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) INTEGRADO Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD PREDOMINIO 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 ADEMAS 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 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 OCASIONAR 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 PORCIEN PH DE 5 5 A 6 0 MINIMO 70 PORCIEN DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6 6 X 10 8 COLONIAS POR GRAMO MAXIMO PSICROFILOS 1 7X 10 5 COLONIAS POR GRAMO MAXIMO COLIFORMES 3 2 X 10 3 COLONIAS POR G MAXIMO ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 2 NMP G MAXIMO EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO BIDICO 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 MALICIU GMEDIO 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 18 PORCIEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30 PORCIEN 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 PROMEDIO DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO VENTRE 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 196 CM CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM	LATA	TUNY	$	48.00	289	722	$	13,872.00	$	34,640.64

74	480	302	1581	00	22100087	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 313.20	5	11	$ 1,566.00	$ 3,495.31
75	480	302	1582	00	22100087	CHILE SECO DE ARBOL	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 292.70	1	2	$ 292.70	$ 544.42
76	480	302	1583	00	22100087	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 493.26	1	2	$ 493.26	$ 917.46
77	480	302	1584	00	22100087	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 435.40	1	2	$ 435.40	$ 809.84
78	480	302	1586	00	22100087	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 337.30	6	13	$ 2,023.80	$ 4,391.65
79	480	302	1600	80	22100088	CHILE SERRANO EN ESCABECHE ENVASADO 380 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 380 + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 1 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMANO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 39.90	0	0	$	$

80	480	302	4800	01	22100088	CHILE SERRANO PROCESADOS 800 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 800 G + 30 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 70 20	31	78	$ 2,176 20	$ 5,353 45
81	480	302	4803	02	22100088	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO JITOMATE VINAGRE ACEITE SAL AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 60 00	120	298	$ 7,200.00	$ 17,856.00
82	480	302	2403	02	23800125	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 MM 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 ACITIVOS 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	LATA	DEL FUERTE	$ 61 60	9	20	$ 554 40	$ 1,260 34
83	480	302	2601	00	23800121	MOLE POBLANO ROJO 250 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 EN FRASCO DE 260 G + 20 DE MARCA REGISTRADA PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES HARINAS FECULAS ALMIDONES SAL ESPECIAS CONDIMENTOS OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES 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	PIEZA	DOÑA MARIA	$ 78 60	15	37	$ 1,179.00	$ 2,923 92
84	480	402	0200	00	22100023	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 OBSCUROS 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	PIEZA	NOR-VER	$ 45 60	285	712	$ 12,996.00	$ 32,484 53
86	480	402	8300	00	23100008	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ MADURO LIMPIO ENTERO O QUEBRADO Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA L Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS EL ARROZ RAPIDO INSTANTANEO PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA LIPIDOS VITAMINAS Y MINERALES UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO TRANSPORTACION Y PREPARACION LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADOS O HARINAS LA COMPRESION MEZCLA COCCION CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO ENFRIAMIENTO BOMBEO MOLDEO ETC QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009 PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON SECAR ANTES DE ABRIR DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	PIEZA	NESTLE	$ 50 00	14	33	$ 700.00	$ 1,674.00
86	480	402	3404	01	23800061	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 MICROORGANISMOS 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	PIEZA	3 ESTRELLAS	$ 61 00	0	0	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	480	403	0200	01	23800136	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G + 50 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS DEBE SER DE COLOR BLANCO UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR	PIEZA	NOR VER	$ 27 50	513	1282	$ 14,107 50	$ 35,242 35
88	480	403	8400	00	23800136	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G + 30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	PIEZA	NESTLE	$ 50 00	12	28	$ 600 00	$ 1,395 00

87	480	405	8180	DU	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G PLANTA DE LAS GRAMINEAS DE COLOR BLANCO AMARILLO O ROJIZO LISO Y SIN SURCOS ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$	59.00	0	0	$ -	$ -
88	480	405	8161	01	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 800 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO EN LATA DEBIDAMENTE SELLADAS CON CAPACIDAD DE 800 G +50 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 ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$	48.00	35	86	$ 1,680.00	$ 4,106.88
89	480	405	8200	00	23800064	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	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 13 0 PORCEN 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	PIEZA	MASECA	$	39.50	40	99	$ 1,580.00	$ 3,893.91
90	480	405	6300	61	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN 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	PIEZA	MAIZENA	$	126.50	0	0	$ -	$ -
91	480	405	0301	00	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 250 G	HARINA DE MAIZ 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	PIEZA	MAIZENA	$	60.00	0	0	$ -	$ -
92	480	405	0301	02	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 60 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 60 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$	19.00	0	0	$ -	$ -
93	480	405	0400	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 660 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN 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 MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$	160.00	0	0	$ -	$ -
95	480	405	0402	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALTA SAL YODATADA JARABE DE AZUCAR FOSFATO TRICALCICO FOSFATO TRISODICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$	125.00	0	0	$ -	$ -

97	480	406	8510	01	23800058	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II GRASAS ACEITES COMESTIBLES AGUA ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA TIPO I FINAS TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE) CENIZAS MAXIMO DE 1 5 A 2 0PORCEN PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA) PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS JALEAS GOMAS CREMETINAS 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	PIEZA	GAMESA	$ 101.00	28	68	$ 2,828.00	$ 6,950.82
98	480	406	8700	01	23800058	GALLETA MARIA 800 G	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN 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 5PORCEN PROTEINAS (N X 5 7)PORCEN 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	PIEZA	GAMESA	$ 116.60	156	387	$ 18,073.00	$ 45,110.21
99	480	406	0861	00	23800058	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II LEVADURA PARA PANIFICACION GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES AGUA OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO FERMENTADO TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA PH DE 7 A 8 CENIZAS MAXIMO DE 4 0PORCEN PROTEINAS (N X 5 7) MINIMO DE 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G COLIFORMES NEGATIVO HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE DE TAMANO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	GAMESA	$ 95.50	68	169	$ 6,494.00	$ 16,164.33
100	480	406	1188	00	22100158	HARINA DE TRIGO 1000 G	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM) 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 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	PIEZA	SELECTA	$ 35.00	2	4	$ 70.00	$ 130.20
101	480	406	2680	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	146	365	$ 2,336.00	$ 5,832.96
102	480	406	2681	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	0	0	$ -	$ -
103	480	406	2682	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN 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	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	0	0	$ -	$ -
104	480	406	2606	00	23800061	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	162	404	$ 2,592.00	$ 6,457.92

105	480	501	0001	00	23800132	FRIJOL CANARIO (1000 G)	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE 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	PIEZA	VERDE VALLE	$ 95.40	603	1507	$ 57,526.20	$ 143,729.64
106	480	501	0008	C1	23800132	FRIJOL NEGRO (900 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 900 G +50 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 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	PIEZA	NOR VER	$ 62.50	0	0	$ -	$ -
107	480	502	0100	C1	23800196	GARBANZO (1000 G)	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR-VER	$ 63.70	6	13	$ 382.20	$ 829.37
108	480	504	0100	00	22130184	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G LEGUMINOSA PAPILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0 7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR-VER	$ 35.50	0	0	$ -	$ -
109	480	515	0030	00	22130256	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 STAPHYLOCOCCUS 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 10° C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	DON CHEMA	$ 202.20	7	17	$ 1,415.40	$ 3,384.83
110	480	621	0200	00	23800015	AZUCAR REFINADA (1000 G)	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA ES EN ESENCIA SACAROSA PURA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 293 °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	PIEZA	ZIKA	$ 100.70	249	821	$ 25,074.30	$ 62,558.87
111	480	609	0130	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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	PIEZA	PRONTO	$ 29.15	30	74	$ 874.50	$ 2,168.76
112	480	609	0200	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	PRONTO	$ 33.80	4	9	$ 135.20	$ 314.34
113	480	611	0200	00	23800079	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	PIEZA	KARO	$ 68.50	0	0	$ -	$ -
114	480	722	1402	00	22130005	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 PRODUCTO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS 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 DE 0 05PORCEN ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0 05PORCEN PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0 922 A 0 927 INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1 473 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 36 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 ETIQUETADO NOMBRE 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	PIEZA	CAPULLO	$ 116.50	477	1190	$ 55,570.50	$ 138,681.60

115	480	703	0100	00	221000380	MAYONESA 390 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 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 CALCIO EDTA 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 1 G 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 ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CRECIENTE 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	PIEZA	KRAFT	$ 95.00	148	368	$ 14,060.00	$ 34,986.60
116	480	704	0100	02	221000008	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 200 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG LINK) RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL DRUPA OVOIDE PEQUEÑA DE SABOR MUY AMARGO COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0 4PORCEN (AGUA SAL VINAGRE ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA SANAS EXENTAS DE OLOR SABOR ANORMALES DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE EL PRODUCTO INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE	PIEZA	YBARRA	$ 60.00	18	43	$ 1,080.00	$ 2,566.80
117	480	704	0300	00	231000006	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 671 80	8	15	$ 4,030.80	$ 9,996 38
118	480	704	0300	00	231000015	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA (1000 G)	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 139 00	0	0	$ -	$ -
119	480	704	0400	00	221000213	NUEZ SIN CASCARA 1000 G	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 815 90	0	0	$ -	$ -
120	480	301	3004	00	221000278	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 170 37	0	0	$ -	$ -
121	480	704	0648	00	231000018	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA (1000 G)	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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 350 10	0	0	$ -	$ -
122	480	802	0400	00	221000052	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 843 20	2	4	$ 1,686 40	$ 3,136 70
123	480	802	0621	00	221000[illegible]	COMINO MOLIDO 60 G	COMINO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA EN BOLSA DE PLASTICO EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO 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	PIEZA	VALLEY FOOD	$ 63 00	0	0	$ -	$ -
124	480	802	0800	01	231100[illegible]	OREGANO EN HOJA (60 G)	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 58 00	3	6	$ 174.00	$ 323 64
125	480	802	0800	02	231000097	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 430 20	0	0	$ -	$ -

126	480	802	8011	01	22100232	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 + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CAFE ROJIZO A NEGRO PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO ASPECTO GRANOS Y/O POLVO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PAIS DE ORIGEN FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12 0 15 0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7 0 3 0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1 0 0 3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12 5 5 EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6 8 6 ACEITES VOLATILES ML/100 G MINIMO 1 5 1 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30 0 52 MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	CATARINOS	$ 95.90	29	71	$ 2,781.10	$ 6,778.21
127	480	805	8000	00	23100041	HIERBAS DE OLOR (LAUREL MEJORANA Y TOMILLO)	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 243.70	0	0	$ -	$ -
128	480	805	8001	00	57800058	LAUREL (1000 G)	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES PRESENTACION A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS RAMAS ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 323.00	0	0	$ -	$ -
129	480	805	0800	00	22100067	PEREJIL (1000 G)	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA UMBELIFERA IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO POR SUS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
130	480	806	0100	02	22100038	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE 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 150° 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	PIEZA	LEGAL	$ 180.00	0	0	$ -	$ -
131	480	806	0102	00	2.[illegible]100040	CAFE PURO SOLUBLE (200 G)	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA 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	PIEZA	NESCAFE	$ 212.00	462	1153	$ 97,944.00	$ 244,478.40
132	480	806	0500	00	23100096	TE DE MANZANILLA NATURAL (1000 G)	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	PIEZA	McCORMICK	$ 350.00	0	0	$ -	$ -
133	480	806	0501	00	23100096	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION 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 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	PIEZA	McCORMICK	$ 80.00	15	37	$ 1,200.00	$ 2,976.00
134	480	808	0105	01	23800143	SALSA INGLESA (145 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	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$ 49.70	12	30	$ 596.40	$ 1,479.07
135	480	808	0200	00	23800153	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 28 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	PIEZA	LA FINA	$ 32.00	58	145	$ 1,888.00	$ 4,642.56

136	480	808	6300	01	23800145	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1 013 A 1 025 EXTRACTO SECO 1 8 A 4 52PORCEN CENIZAS DE 0 25 A 0 45PORCEN ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 06 A 0 41PORCEN ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3 94 A 7 56PORCEN PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN CUERPOS SUSPENDIDOS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 42.70	1	2	$ 42.70	$ 79.42
137	480	809	8400	01	22130286	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL VINAGRE ACIDO CITRICO CHILES HARINA DE TRIGO AZUCAR FECULA DE MAIZ BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA ANITA	$ 129.00	3	6	$ 387.00	$ 719.82
138	480	809	6280	00	23800047	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE SAZONADO CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE HORTALIZAS DESHIDRATADAS PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 5PORCEN GRASA DE POLLO 3 5PORCEN MINIMO HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 5PORCEN MINIMO NITROGENO AMINADO 0 400PORCEN MINIMO 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	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 161.00	18	43	$ 2,898.00	$ 6,887.58
139	480	809	6330	00	23800145	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	PIEZA	McCORMICK	$ 96.80	41	102	$ 3,968.80	$ 9,902.64
140	480	809	0408	01	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 6PORCEN 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 50.90	0	0	$ -	$ -
141	480	809	0409	02	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 6PORCEN 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 48.40	53	130	$ 2,565.20	$ 6,301.68
142	480	806	C180	00	22130008	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1 1 A 2 2PORCEN SEGUN LA VARIEDAD LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE PRINCIPALMENTE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0 56PORCEN A 0 72PORCEN HUMEDAD MAXIMA 6PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO MOHO TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE FECHA DE CADUCIDAD ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 350.00	0	0	$	$
143	480	702	8200	08	22130198	MANTECA VEGETAL 1000 G	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS AJONJOLI ALGODON CACAHUATE CANOLA CARTAMO COCO GIRASOL MAIZ PALMA SOYA Y OTROS PERMITIDOS BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS HUMEDAD DE 0 05PORCEN MAX PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0 3PORCEN JABON MAX 0 005PORCEN 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 REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO ACEITE MINERAL NEGATIVO ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ COLOR BLANCO A CREMA CONSISTENCIA GRASOSA ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO ADITIVOS MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 12°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO	PIEZA	INCA	$ 124.90	3	6	$ 374.70	$ 696.94
144	480	302	1002	00	22100315	CHAMPIÑON 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	LATA	HERDEZ	$ 68.00	36	89	$ 2,448.00	$ 6,071.04

145	480	302	1083	02	22100318	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	LATA	DEL MONTE	$ 23.20	21	52	$ 487.20	$ 1,208.26
SUB GRUPO 5 LACTEOS ULTRAPASTEURIZADOS														
146	480	221	1561	01	22100179	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L CASEINA MINIMO 21 G/L RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M) GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L LACTOSA MINIMO 43 G/L MAXIMO 50 G/L SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1030 A 2233 UI/L) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) DENSIDAD A 15°C 1 031 G/ML ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1 3 G/L MAXIMA 1 7 G/L INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39 PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0.510°C (- 0.530°H) Y - 0.536°C (- 0.560°H) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS SALES CUATERNARIAS DE AMONIO OXIDANTES FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES STAPHYLOCOCCUS AUREUS SALMONELLA SPP ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES VIBRIO CHOLERAE ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA TOXINA BOTULINICA MOHOS Y LEVADURAS MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0 2 MG/KG PLOMO 0 1 MG/KG MERCURIO 0 05 MG/KG AFLATOXINA M1 0 5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ) LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO INDICAR LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE" "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES LISTA DE INGREDIENTES INFORMACION NUTRIMENTAL CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA ADICIONADA CON VITAMINA D SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	LALA	$ 53.00	5217	13040	$ 276,501.00	$ 691,144.38
TOTAL GRUPO 2														$ 1,617,679.68
GRUPO 3 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO Y TORTILLA														
SUB GRUPO 6. PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO														
147	480	406	1138	01	22100216	PAN BLANCO 60 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA LACTOSA Y MALTOSA) EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES) REGULADORES DE PH SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO COLIFORMES / G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA) CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE DE TEXTURA GRUESA FIRME EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES SUAVE Y ESPONJOSA NO SECA OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE SALADO NO DEBE SER ACIDO SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 9.50	2606	6514	$ 24,757.00	$ 61,880.34
148	480	406	1368	01	22100215	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA BLANCA AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR) SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 95.40	35	88	$ 3,339.00	$ 8,162.42
149	480	406	1400	01	22100216	PAN BOLLO 675 G 12 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 680 G (12 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	PIEZA	BIMBO	$ 127.00	66	164	$ 8,382.00	$ 20,787.36
150	480	406	1500	00	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 660 G 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 115.50	346	865	$ 39,963.00	$ 99,895.95
151	480	406	1500	01	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 750 G 24 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 750 + 20 CON 24 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 130.00	0	0	$ -	$ -
152	480	406	1600	00	22100216	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE PREPARADA CON HARINA DE TRIGO HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS AGUA SAL AZUCARES GRASAS COMESTIBLES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS TEXTURA SUAVE CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO). COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCIEN AL 18 PORCIEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCIEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCIEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G/ G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G	PIEZA	A GRANEL	$ 21.00	0	0	$ -	$ -
153	480	406	1700	00	22100216	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADA MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA HORNEADO REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCIEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 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 Y FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 68.00	79	197	$ 5,372.00	$ 13,406.88

154	480	406	1800	01	2210C216	PAN MOLIDO	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO CON GRAMAJE DE 210 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION BEBIDA POR CALOR MOLIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD SPORCEN MAXIMO CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO COLOR CREMA A CAFE CLARO DORADO LIBRE DE PUNTOS NEGROS AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD	PIEZA	BIMBO	$ 27.50	181	452	$ 4,977.50	$ 12,429.45
155	480	406	1900	00	2210J216	PAN PAMBAZO	PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIAPOR PIEZA DE 80 + 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	PIEZA	A GRANEL	$ 13.50	0	0	$ -	$ -
156	480	406	2100	00	2210C216	PAN TOSTADO	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	PIEZA	BIMBO	$ 49.50	48	113	$ 2,277.00	$ 5,616.27
157	480	406	2100	00	2210J216	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 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	PIEZA	A GRANEL	$ 19.90	0	0	$ -	$ -
158	480	406	2100	01	2210J216	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC/G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 28.00	6382	15679	$ 178,976.00	$ 447,419.28
159	480	406	2100	01	2210J216	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICION ENTRE LOS CONTENIDO BAJO DE INGREDIENTES MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM 086 SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION INGREDIENTES SODIO MINIMO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/30G DE PRODUCTO MAX DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SU SIMILAR GRASA EL MIN ES MENOR O IGUAL A 3 G POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES DECIR 10GRS DE PRODUCTO MAXIMO AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA DEL ALIM ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA MINIMO SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN 10PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G EL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 10/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR SU CONTENIDO ES MENOR A 0 5 G PORCION MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN FIBRA NO ADICIONADA DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM 247 SSA1 2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES ISIN CHOCOLATE MERMELADAS AZUCAR GLASS JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS RELLENOS FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DEGURACION SIN FUNGISTATO O SIMILARES ADITIVOS NI COLORANTES DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA DEBE CUMPLIR CON LA NOM 051 SCFI/SSA1 2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	PIEZA	A GRANEL	$ 15.00	0	0	$ -	$ -
						SUB GRUPO 7 TORTILLAS								
148	480	405	0608	00	23800106	TORTILLA DE MAIZ	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR COCIDO Y APILADO PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46 5 A 49 5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA FLEXIBLE Y SUAVE COLOR BLANCO A CREMA VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS	PIEZA	A GRANEL	$ 53.00	1887	4166	$ 88,351.00	$ 220,819.20
161	480	406	2800	00	23800137	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (52E 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 NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 55.00	143	357	$ 7,865.00	$ 19,641.60
162	480	406	2900	00	23800137	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/ 10 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 3 A 30 8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 UFC / G HONGOS < DE 20 UFC / G LEVADURAS < DE 20 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 33.00	0	0	$ -	$ -
						TOTAL GRUPO 3								**$ 910,058.75**
						GRUPO 4 NIEVES Y HELADOS								
163	480	503	0150	00	23800068	HELADO DE SABORES	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES LECHE DESCREMADA EN POLVO SUERO DE LECHE EN POLVO JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR ESTABILIZANTES EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFG/G COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 15 ° C EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME CREMOSA NO QUEBRADIZA EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBERN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION	PIEZA	HOLANDA	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
						TOTAL GRUPO 4								**$ -**
						GRUPO 5 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS								
						SUB GRUPO 8 JUGOS Y CONCENTRADOS								

114	468	602	0603	00	2380007 1	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O 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/K G 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 CARAMELIZADOS 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 49.00	168	472	$ 9,261.00	$ 23,149.56
165	480	602	0603	01	2380007 1	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 ANTIOXIGANTES 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/K G 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 DE BE 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 22.50	3	8	$ 67.50	$ 125.55
							TOTAL GRUPO 5								**$ 23,275.11**

Gran total	**$ 8,922,553.73**

(OCHO MILLONES NOVECIENTOS VEINTIDOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS 73/100 M. N.)

LOS PRECIOS OFERTADOS SE MANTENDRAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

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

JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO

COMERTAM, S. A. DE C. V.

REPRESENTANTE LEGAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
REGIONAL EN TAMAULIPAS
JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
COORDINACIÓN DELEGACIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480

No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PRECIO	HGZ No. 13				
											Cant. Min anual (kg ó Lt)	Cant. Máx anual (kg ó Lt)	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO	IMPORTE POR GRUPO
GRUPO 1: ALIMENTOS PERECEDEROS															
SUB GRUPO 1 CARNES Y HUEVO															
1	480	101	0308	00	22100079	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG. CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE 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	K . OGRAMO	A GRANE	$ 222.60	78	193	$ 17,362.80	$ 43,059.74
2	480	121	0301	00	22100079	PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG. CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO ESTRIADO Y CONECTIVO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO	K . OGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	99	247	$ 22,037.40	$ 55,066.79
3	480	103	0301	01	23800051	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 25 G PAQ 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL COCIDA ASADA MOLIDA MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA O RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECULAS RECORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUBSTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	FUD	$ 243.80	172	428	$ 41,933.60	$ 104,297.64
4	480	123	0308	00	23800051	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO 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 HOMOGENEA 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 ULIGADORES HARINAS DE CEREALES FECULAS HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES LECHE CASEINATOS HARINAS CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3 SPORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN CELOFAN POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA 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	PAQUETE	FUD	$ 101.00	108	268	$ 10,908.00	$ 27,051.84
5	480	124	0341	00	23800022	CAMARON CONGELADO	CAMARON CONGELADO HOSPITAL A GRANEL 1 KG CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPORTADA EN TRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE - 18 °C EN SU CENTRO TERMICO ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO NETO CONTENIDO NETO EN KG GRAMAJE POR RACION LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL VEHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION PRODUCTO Y TEMPERATURA) EL CONDUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO QUE REALICE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO CUBREBOCAS GUANTES) PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19 UNIDAD SIN PLAGAS LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO) NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICO O CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES DE SUPERFICIE LISA COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS EL CAMARON ES UN CRUSTACEO MARINO COMESTIBLE DE CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO APLANADO EN LOS LADOS MAS ANCHO EN LA PARTE SUPERIOR QUE EN LA INFERIOR CON ANTENAS LARGAS NO TIENE ESQUELETO PERO SI UN RECUBRIMIENTO QUITINOSO DELGADO Y FLEXIBLE EN TODO EL CUERPO (CAPARAZON) DIVIDIDO EN TRES PARTES CEFALOTORAX ABDOMEN Y COLA CON CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO SU TALLA MAXIMA ES DE 20 CM CON UN PROMEDIO DE 15 CM SU COLOR ES DE UN GRIS CLARO CUANDO ESTA CRUDO QUE CAMBIA A A LA COCCION SE PUEDE CLASIFICAR EN FRESCO ES EL CAMARON RECIEN CAPTURADO SANO HIGIENICAMENTE MANIPULADO PARA LIMITAR LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS ES UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO DEBE SOMETERSE INMEDIATAMENTE A REFRIGERACION CONGELADO ES EL CAMARON FRESCO SELECCIONADO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO CON CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH DE 6 9 A 8 2 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 500 000 UFC/G COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G VIBRIO CHOLERAE 0 1 TOXIGENICO EN 50 G NEGATIVO METALES PESADOS CONFORME A LO AUTORIZADO POR LA NOM SOLO SE PERMITE EL USO DE LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL REGULADORES DE PH ACIDO CITRICO BPF* DIFOSFATO TETRASODICO O EN COMBINACION CON INCLUSION DE FOSFATOS NATURALES) 10 G/KG ANTIOXIDANTE ACIDO L ASCORBICO BPF* COLORES PONCEAU 4R 30 MG/KG SOLAMENTE EN PRODUCTOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO SUSTANCIAS CONSERVADORAS METABISULFITO SODICO O POTASICO 100MG/KG EN PRODUCTO CRUDO 30 MG/KG EN PRODUCTO COCIDO EXPRESADO COMO SO2 SOLOS O EN COMBINACION *BPF CANTIDAD LIMITADA EN SU USO POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 250.00	22	54	$ 5,500.00	$ 13,485.00
6	480	106	0804	00	22100228	MOJARRA FILETE FRESCO RAC 120 G	MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL FILETE FRESCO PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENMELLADOS A UNA TEMPERATURA DE 8°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOBSCURO GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROJADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ESCAMAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y CANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS COSTILLAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 18 6 COLIG MAX PSICROFILICAS 1 7 X 106 COLIG MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COLIG MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1GR/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 270.00	0	0	$ -	$ -

7	480	136	3603	0C	22100228	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC 220 G	MOJARRA FILETE CONGELADO HOSPITAL FILETE CONGELADO PESO POR RACION DE 220 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18 °C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 5.6 X 18 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1.7 X 109 COL/G MAX COLIFORMES 3.2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1 G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 191.00	463	1155	$ 88,433.00	$ 220,616.46
8	480	107	0488	00	22100275	HIGADO DE POLLO	HIGADO DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA VISCERA OBTENIDA DE LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL POLLO SANO DE COLOR ROJO QUEMADO BRILLANTE Y UNIFORME ESTA ACOMPAÑADO DE LA VESICULA BILIAR LA CUAL DEBE SER REMOVIDA CUIDADOSAMENTE DEL MISMO EVITANDO DERRAMAR SU LIQUIDO DEBE ESTAR LIMPIO EXENTO DE PARASITOS O SUS HUEVECILLOS ABSCESOS QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 115.00	9	22	$ 1,035.00	$ 2,566.80
9	480	137	0390	00	22100275	MOLLEJA DE POLLO	MOLLEJA DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA PARTE DEL APARATO DIGESTIVO DEL AVE DESTINADA A TRITURAR LOS ALIMENTOS ES UN MUSCULO REVESTIDO INTERIORMENTE POR UNA COSTRA DURA QUE SE SEPARA DEL RESTO DE LA VISCERA DE COLOR CAFE AMARILLENTO O VERDOSO SU PESO PROMEDIO ES DE 70 G YA COCINADA TIENE CIERTA RESISTENCIA A LA MASTICACION POR LA CANTIDAD DE TEJIDO CONECTIVO QUE CONTIENE LA MOLLEJA DEBE ESTAR LIMPIA EXENTA DE PARASITOS Y HUEVECILLOS ABSCESOS O QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 135.00	11	28	$ 1,485.00	$ 3,515.40
10	480	137	0301	00	22100236	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO PESO POR RACION DE 90 G + 20 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA TROZO TIRAS PICADA O MOLIDA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 196.00	857	2141	$ 167,972.00	$ 419,608.56
11	480	167	0404	00	22100236	PIERNA MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 160 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN PIEZAS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 52.00	1315	3287	$ 68,380.00	$ 170,904.24
12	480	138	0288	00	22100061	BISTEC PIERNA RES RAC 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	598	1488	$ 221,116.00	$ 552,048.00
13	480	138	0300	00	22100061	CHAMBARETE DE RES RAC 120 G	CHAMBARETE DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 307.40	12	28	$ 3,688.80	$ 8,576.40
14	480	108	0518	00	22100061	CUETE DE PIERNA DE RES RAC 120 G	CUETE DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	165	411	$ 61,215.00	$ 152,503.26
15	480	138	0600	00	22100061	FALDA DE RES	FALDA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 403.00	228	568	$ 91,884.00	$ 229,371.48
16	460	136	0708	00	22100061	PULPA DE RES EN TROZO RAC 120 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	117	292	$ 43,407.00	$ 108,339.42
17	480	138	0701	00	22100061	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TIRAS PICADA O MOLIDA EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 359.00	398	990	$ 142,164.00	$ 355,237.68

8	480	109	0100	00	23800224	HUEVO ENTERO 55 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 56 66 G EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS OVOLAGIFEROSA 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 DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS 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 06 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO BACITRACINA 4 8 U/G CLOROTETRACICLINA 0 05 MG/KG DIHIDROESTREPTOMICINA 0 05 MG/KG ERITROMICINA 0 03 MG/KG FLUBENDAZOLE 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/G ESTREPTOMICINA 0 5 MG/KG TETRACICLINA 0 3 MG/KG PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIN DIELDRINA 0 1 CLORDANO 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	KILOGRAMO	ROMA	$ 116.60	684	1708	$ 79,754.40	$ 199,309.04
79	480	701	0000	00	22100386	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 SPORCEN 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 ETIQUETADO ESPECIE 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	PAQUETE	CH MEX	$ 250.00	21	52	$ 5,250.00	$ 13,020.00
SUBGRUPO 2 LACTEOS Y DERIVADOS														
70	480	202	0161	01	22100242	QUESO PANELA 400 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO 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 AUREUS 1000 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 209.00	771	1925	$ 161,139.00	$ 402,345.90
71	480	202	0161	02	22100242	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 AUREUS 1000 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 420.00	0	0	$ -	$ -
72	480	202	0203	01	22100243	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G 500 G	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO EMPALADO EN CAJA DE CARTON DE 500 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO 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 SUSTITUCION DE UN 7PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICEN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN PROTEINA MIN 16PORCEN HUMEDAD MAX 48PORCEN PASTA SEMIBLANCA FUNDIBLE Y COMPACTA MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERISTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELASTICA Y LISA COLOR AMARILLO A NARANJA OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS SABOR SUAVE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA MES Y AÑO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO 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 SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION	PAQUETE	CHEN	$ 215.00	113	281	$ 24,295.00	$ 60,384.90
73	480	202	0300	00	22100276	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y 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 5 PORCEN GRASA MINIMO 2 4PORCEN DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0 8PORCEN Y 1 8PORCEN PH DE 4 20 A 4 50 NO TENDRA CONSERVADORES HUMEDAD 87PORCEN SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25 3 PORCEN BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G HONGOS 10 UFC/G LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G SALMONELLA SPP LIBRE DE CUERPOS 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 VISCOSIDAD CARACTERISTICA COLOR BLANCO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA SABOR ACIDO Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION LOTE DE FABRICACION FECHA DE CADUCIDAD MARCA CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE	PIEZA	LALA	$ 105.50	0	0	$ -	$ -

24	480	282	030	01	22130276	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	PIEZA	LALA	$ 105 50	27	65	$ 2,848.50	$ 6,868.05
25	480	701	010	00	23800050	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	PIEZA	LALA	$ 141 00	125	311	$ 17,625 00	$ 43,797 42
26	480	701	0J0	01	23800085	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN HUMEDAD MAXIMA 16 0PORCEN SAL 0 5PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1 4530 A 1 4578 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38 INDICE DE MEISSL DE 26 A 38 INDICE DE POLENSKE DE 1 6 A 3 5 MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 20 UFC/G SIN GERMENES PATOGENOS NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0 10PORCEN) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE CONSISTENCIA FIRME HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS PASTEURIZADA CONSERVESE EN REFRIGERACION SIN SAL LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	LALA	$ 191 00	0	0	$	$
27	480	702	0300	01	23800086	MARGARINA SIN SAL 220 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA PAQUETE DE 220 G +30 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	PIEZA	PRIMAVERA	$ 117 70	292	729	$ 34,368 40	$ 85,817 42
							SUBGRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS							
28	480	301	0600	00	22130174	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 161 50	25	61	$ 4,037 50	$ 9,912 87
29	480	301	1000	00	22130149	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102 00	78	193	$ 7,956.00	$ 19,730 88
30	480	301	1100	00	22130186	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56 00	5	11	$ 280.00	$ 624 96
31	480	301	1301	00	22130188	LIMON CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE "FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME REDONDO DE 3 A 4 5 CM DE DIAMETRO CASCARA HABITUALMENTE DELGADA BRILLANTE DE COLOR VERDE OLOR FRESCO Y SUAVE LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA COLOR SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE UN CONTENIDO DE JUGO DE 42 7PORCEN EN PESO SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6 8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 99 00	286	714	$ 28,314.00	$ 70,709 76

32	480	301	184	00	22100300	MANZANA STARKING	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 12 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 CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 146.00	410	1025	$ 59,860.00	$ 149,629.56
33	480	301	150	00	22100303	MELON 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 BLANCA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 69.00	1417	3541	$ 97,773.00	$ 244,359.36
34	480	301	208	00	22100211	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 BLANCA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.00	520	1298	$ 20,800.00	$ 51,931.20
35	480	301	210	00	22100218	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 70.00	1873	4682	$ 131,110.00	$ 327,713.40
36	480	301	229	00	22100223	PERA AMERICANA	PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA "EL FRUTO ES CARNOSO DE FORMA INCONFUNDIBLE SU CASCARA ES LISA DE COLOR VERDE AMARILLO CAFE O ROJIZO LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS LA PULPA ES BLANCA VERDOSA COMPACTA Y JUGOSA PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS CAFES SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.40	0	0	$ -	$ -
37	480	301	228	00	22100223	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.40	352	878	$ 46,252.80	$ 115,358.69
38	480	301	240	00	22100233	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	1480	3698	$ 75,480.00	$ 188,581.68
39	480	301	250	00	22100235	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED "LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE LA PULPA ES BLANDA BLANCO AMARILLENTA RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ SU AROMA ES DULCE Y SUAVE SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 37.00	1539	3846	$ 56,943.00	$ 142,319.76
40	480	301	260	00	22100253	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 31.30	803	2005	$ 25,133.90	$ 62,759.00
41	480	301	280	00	22100265	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 (50PORCIEN DE SU PESO) DE OLOR SUAVE GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 58.00	813	2031	$ 47,154.00	$ 117,804.96
42	480	301	300	00	22100270	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 LIVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE "FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS EN BAYA (GRANO) 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 (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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	22	54	$ 4,400.00	$ 10,788.00

41	480	308	0988	00	22100185	ACELGA	ACELGA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 96.90	0	0	$	$
44	480	302	0352	00	22100412	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 138.00	139	348	$ 19,182.00	$ 47,742.48
45	480	302	0348	00	22100299	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	13	32	$ 663.00	$ 1,612.62
46	480	302	0400	00	22400305	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 TAMANO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 67.00	13	32	$ 871.00	$ 2,118.54
47	480	302	0640	00	22100365	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 18°C SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA MEXICO NO 1 Y MEXICO NO 2 DE ACUERDO AL COLOR TAMAÑO Y CALIDAD LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS LIMPIOS SANOS ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS TENER FORMA COLOR Y SABOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 60.00	185	461	$ 11,100.00	$ 27,676.80
48	480	302	0862	00	22100445	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 FORMA SEMIESFEROIDAL 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	402	1003	$ 26,130.00	$ 65,165.10
49	480	302	0900	00	22100312	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 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	273	681	$ 21,703.50	$ 54,120.42
50	480	304	1132	00	22100083	CHAYOTE SIN ESPINAS	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 TAMANO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.50	431	1075	$ 22,196.50	$ 55,366.62

51	480	302	120[illegible]	00	22100085	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 195.50	54	134	$ 10,557.00	$ 26,181.36
[illegible]	486	302	12[illegible]	00	22100085	CHICHARO CONGELADO PAQ 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS SANOS ENTEROS LIMPIOS SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 270.00	10	24	$ 2,700.00	$ 6,528.60
53	480	302	1406	00	22100088	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 ACONCHADA 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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 310.00	1	2	$ 310.00	$ 576.60
54	480	302	1406	00	22100088	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 ACONCHADA 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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 110.00	59	147	$ 6,490.00	$ 16,163.40
55	480	302	1410	00	22100088	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 ACONCHADA 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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	47	115	$ 3,055.00	$ 7,495.80
56	480	302	1801	00	22100099	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 59.00	126	314	$ 7,434.00	$ 18,546.06
57	480	302	1501	00	22100115	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 CELULOSICAS (HILOS) DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES TIENEN FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS ROZADURAS COSTRAS MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM² DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS ENFERMEDADES MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 80.16	41	102	$ 3,286.56	$ 8,200.37

58	480	302	208	00	23800118	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 64.25	14	33	$ 899.50	$ 2,151.09
59	480	302	2002	00	23800118	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	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 350.00	57	141	$ 19,950.00	$ 49,476.00
[60]	480	302	211	00	22100120	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	9	20	$ 504.00	$ 1,145.76
61	480	302	240	00	22100263	JITOMATE BOLA	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 71.00	1682	4204	$ 119,422.00	$ 298,455.60
[62]	480	302	254	00	22100181	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 53.00	521	1302	$ 27,613.00	$ 69,006.00
63	480	302	280	00	22000019	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	31	76	$ 2,015.00	$ 4,956.90
64	480	302	250	00	2210021[illegible]	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLA DE COMPOSICION FECULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME CASCARA RAZONABLEMENTE LISA CON FORMA CARACTERISTICA AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 76.30	1073	2682	$ 81,869.90	$ 204,645.76
65	480	302	300	00	22100388	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 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 LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA ES MUY JUGOSO DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.80	41	100	$ 1,672.80	$ 4,097.95

66	480	3C2	3100	00	22130170	PIMIENTO MORRON FRESCO	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 K G 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 PEDICULO APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 0 7 DE ANCHO EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO BRILLANTE DELGADO Y DE COLOR VERDE AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 101.00	133	331	$ 13,433.00	$ 33,439.08
67	480	3C2	3401	00	22130 44	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) ESFERICA (DE 2 A 3 CM) SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA SU INTERIOR ES BLANCO DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 46.20	8	19	$ 369.60	$ 859.32
68	480	3C2	3680	00	22130284	TOMATE VERDE	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 CUBIERTA 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 LENOSAS 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 ACEPTADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DANOS 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 70.00	131	326	$ 9,170.00	$ 22,785.00
69	480	3C2	3500	00	22130277	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE PERO CARACTERISTICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOR 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 26.50	1212	3030	$ 32,118.00	$ 80,293.41
70	480	3G3	0710	00	22130348	GERMINADO DE SOYA	GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GUARDERIAS 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 97.00	19	47	$ 1,843.00	$ 4,510.50
71	480	805	0110	00	22130092	CILANTRO	CILANTROS 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 INFLORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE EXTENSO EL LIMBO 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 102.00	8	15	$ 612.00	$ 1,517.76
72	480	802	0120	00	22130015	AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS POSEE UN SABOR TIPICO ACRE SU AROMA ES PENETRANTE SULFUREO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60 PORCIENTO 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 PORCIEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	18	43	$ 3,600.00	$ 8,556.00
							TOTAL GRUPO 1								**$ 5,913,406.49**
							GRUPO 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS								
							SUB GRUPO 4 ABARROTES								
73	480	106	0112	00	22130027	ATUN EN AGUA LATA 140 G	ATUN EN AGUA HOSPITAL Y GUARDERIA LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON RECUBRIMIENTO 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) ENTEROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD PREVIAMENTE DESCONGELADOS INVASADOS EN AGUA EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y GARANTIZADOS 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 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 PORCIENTO PH DE 5 5 A 6 0 MINIMO PORCIENTO DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SOM MESOFILOS AEROBIOS 6 6 X 10(6) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO PSICROFILOS 1 7X 10(5) 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 DEFOSFATO SODICO EN 10 GRG 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 MISMO 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 18 PORCIEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30 PORCIEN 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 VERDOSO 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	LATA	TUNY	$ 41.30	658	1644	$ 27,175.40	$ 67,907.11

4	480	302	1501	00	22130087	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHO 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 DELGACAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 313 20	5	11	$ 1,566.00	$ 3,495 31
75	480	302	1502	00	22130087	CHILE SECO DE ARBOL	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 DELGACAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 292 70	1	2	$ 292 70	$ 544 42
76	480	302	1503	00	22130087	CHILE SECO JAGUABEL	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 493 26	1	2	$ 493.26	$ 917 46
77	480	302	1504	00	22130087	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 435 40	2	4	$ 870.80	$ 1,619 69
78	480	302	1505	00	22130087	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 337 30	5	11	$ 1,686 50	$ 3,764 27
79	480	302	1600	00	22130088	CHILE SERRANO PROCESADOS 380 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 380 + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SERAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES RUGOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 39 90	0	0	$ -	$ -

80	480	302	1708	01	2210088	CHILE SERRANO PROCESADOS 800 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 800 G + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 70.20	25	61	$ 1,755.00	$ 4,308.88
81	480	302	1648	02	2210088	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO JITOMATE VINAGRE ACEITE SAL AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 55.00	114	285	$ 6,270.00	$ 15,651.90
82	480	302	2400	02	23800125	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 MM 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	LATA	DEL FUERTE	$ 61.60	10	24	$ 616.00	$ 1,489.49
83	480	302	2600	00	23800121	MOLE POBLANO ROJO 250 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 EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES HARINAS FECULAS ALMIDONES SAL ESPECIAS CONDIMENTOS OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES 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	PIEZA	DOÑA MARIA	$ 78.60	0	0	$ -	$ -
84	480	402	8258	00	22100023	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	PIEZA	NOR-VER	$ 45.60	451	1125	$ 20,565.60	$ 51,313.68
85	480	402	8300	00	23100008	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ MADURO LIMPIO ENTERO O QUEBRADO Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA L Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS EL ARROZ RAPIDO INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA LIPIDOS VITAMINAS Y MINERALES UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO TRANSPORTACION Y PREPARACION LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADOS O HARINAS LA COMPRESION MEZCLA COCCION CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO ENFRIAMIENTO BOMBEO MOLDEO ETC QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131 SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247 SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1 1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251 SSA1 2009 PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON SECAR ANTES DE ABRIR DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	26	63	$ 1,300.00	$ 3,162.00
86	480	402	0400	01	23800061	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 MICROORGANISMOS 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	PIEZA	3 ESTRELLAS	$ 61.00	1	2	$ 61.00	$ 113.46
87	480	403	5200	01	23800136	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS DEBE SER DE COLOR BLANCO UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR	PIEZA	NOR VER	$ 27.50	256	638	$ 7,040.00	$ 17,544.45
88	480	403	5400	00	23800136	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1 2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1 1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	24	60	$ 1,200.00	$ 2,976.00

97	440	405	0169	00	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G PLANTA DE LAS GRAMINEAS DE COLOR BLANCO AMARILLO O ROJIZO LISO Y SIN SURCOS ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 59.00	0	0	$ -	$ -
96	440	405	0139	01	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 800 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO EN LATA DEBIDAMENTE SELLADAS CON CAPACIDAD DE 800 G +50 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 ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 48.00	13	32	$ 624.00	$ 1,517.76
91	440	405	0216	00	23800054	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	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 0PORCEN PROTEINAS 9PORCEN CENIZAS 1 9PORCEN 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 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	PIEZA	MASECA	$ 39.50	0	0	$ -	$ -
92	440	405	0338	01	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN 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	PIEZA	MAZENA	$ 126.50	0	0	$ -	$ -
93	440	405	0330	00	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 250 G	HARINA DE MAIZ 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	PIEZA	MAZENA	$ 60.00	0	0	$ -	$ -
94	440	405	0330	02	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAZENA	$ 19.00	0	0	$ -	$ -
95	480	405	0431	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 668 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS BIEN CAJA DE CARTON DE 680 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 TRIBASICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DEBEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 160.00	0	0	$ -	$ -
96	480	405	0431	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS BIEN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALTA SAL YODATADA JARABE DE AZUCAR FOSFATO TRICALCICO FOSFATO TRIBASICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DEBEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 125.00	2	4	$ 250.00	$ 465.00

97	480	406	0586	01	23800058	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II GRASAS ACEITES COMESTIBLES AGUA ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA TIPO I FINAS TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE) CENIZAS MAXIMO DE 1 5 A 2 8PORCEN PROTEINAS MINIMO DE 6 A 9PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G HONGOS MAXIMO 40 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 GREMETINAS 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	PIEZA	GAMESA	$ 101 00	39	97	$ 3,939 00	$ 9,768 72
98	480	406	0788	01	23800058	GALLETA MARIA 800 G	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 EMULIFICANTES 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 7)PORCEN 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	PIEZA	GAMESA	$ 111 60	108	270	$ 12,052 80	$ 30,098 52
99	480	406	0590	00	23800058	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G C/U	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 5PORCEN 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 150 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	GAMESA	$ 78 50	121	301	$ 9,498 50	$ 23,653 62
100	480	406	1110	00	22130156	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 75PORCEN 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 GRADUACIONES 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 8PORCEN PARA GRADOS II Y III FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0 4PORCEN GRADO II 0 8PORCEN Y GRADO III 0 3PORCEN CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0 55PORCEN PARA GRADO II 1 0PORCEN Y GRADO III 0 8PORCEN 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 FARINACEO SIN CARACTERISTICO SIN RANCIDEZ 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 O/O RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN DEBERA DESCRIBIR VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO SECO Y BIEN CERRADO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO CONTENIDO NUTRIMENTAL CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO	PIEZA	SELECTA	$ 35 00	9	22	$ 315 00	$ 781 20
101	480	406	2600	00	23800091	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 8 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 7%) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 7%) 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	PIEZA	YEMINA	$ 16 00	148	368	$ 2,368 00	$ 5,892 48
102	480	406	2600	00	23800091	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 8 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 7%) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 7%) 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	PIEZA	YEMINA	$ 16 00	0	0	$ -	$ -
103	480	406	2600	00	23800091	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 8 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 7%) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 7%) 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	PIEZA	YEMINA	$ 16 00	0	0	$ -	$ -
104	480	406	2600	00	23800091	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	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 8 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 7%) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 7%) 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	PIEZA	YEMINA	$ 16 00	148	368	$ 2,368 00	$ 5,892 48

105	480	501	0101	00	23800132	FRIJOL CANARIO (1000 G)	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE 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 13PORCEN 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	PIEZA	VERDE VALLE	$	90 00	425	1060	$	38,250.00	$	95,418 00
106	480	501	3618	61	23800132	FRIJOL NEGRO (900 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 900 G +50 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 13PORCEN 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 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	PIEZA	NOR VER	$	62 50	0	0	$	-	$	-
107	480	502	0148	61	23800186	GARBANZO (1000 G)	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR VER	$	63 70	7	17	$	445 90	$	1,066 34
108	480	504	0148	00	22100184	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G LEGUMINOSA PAPILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0 7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICA 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	PIEZA	NOR VER	$	35 50	0	0	$	-	$	-
109	480	505	0366	00	22100256	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 STAPHYLOCOCCUS 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 10° C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	DON CHEMA	$	202 20	9	22	$	1,819 80	$	4,513 10
110	480	601	0200	00	23800015	AZUCAR REFINADA (1000 G)	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA ES EN ESENCIA SACAROSA PURA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 293 °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	PIEZA	ZIKA	$	94 30	312	778	$	29,421 60	$	73,491 76
111	480	608	0100	00	23800053	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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	PIEZA	PRONTO	$	29 15	58	143	$	1,690 70	$	4,174 86
112	480	609	0200	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	PRONTO	$	33 80	13	32	$	439 40	$	1,068 76
113	480	611	0200	00	23800070	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	PIEZA	KARO	$	68 50	6	13	$	411 00	$	891.87
114	480	762	0102	00	22100005	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 PRODUCTO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS 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 DE 0 05PORCEN ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0 05PORCEN PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0 922 A 0 927 INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1 470 A 1 473 PORCION NO SAPONIFICABLE 1 5PORCEN MAX INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG INDICE DE YODO (WIJS) DE 136 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 ETIQUETADO NOMBRE 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	PIEZA	CAPULLO	$	111 30	457	1142	$	50,864 10	$	127,109 05

115	480	783	0146	00	22100380	MAYONESA 490 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 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 ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR	PIEZA	KRAFT	$ 90.00	168	422	$ 15,210.00	$ 37,999.80
116	480	734	0188	02	22100008	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 200 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG LINK) RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL DRUPA OVOIDE PEQUEÑA DE SABOR MUY AMARGO COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0 4PORCEN (AGUA SAL VINAGRE ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA 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 ENVACE	PIEZA	YBARRA	$ 60.00	37	91	$ 2,220.00	$ 5,468.40
117	480	734	0208	00	23100006	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 671.80	3	7	$ 2,015.40	$ 4,998.19
118	480	734	0306	00	23100015	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA (1000 G)	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 139.00	3	6	$ 417.00	$ 775.62
119	480	734	0466	00	22100213	NUEZ SIN CASCARA 1000 G	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 815.90	0	0	$ -	$ -
120	480	301	3008	00	22100270	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 170.37	3	6	$ 511.11	$ 950.66
121	480	734	0586	00	23100018	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA (1000 G)	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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 350.10	2	4	$ 700.20	$ 1,302.37
122	480	802	0464	00	22100062	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 843.20	2	4	$ 1,686.40	$ 3,136.70
123	480	802	0662	00	22100141	COMINO MOLIDO 60 G	COMINO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA EN BOLSA DE PLASTICO EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO 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	PIEZA	VALLEY FOOD	$ 63.00	0	0	$ -	$ -
124	480	802	3800	01	23100097	OREGANO EN HOJA (60 G)	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 58.00	0	0	$ -	$ -
125	480	802	3808	02	23100097	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 430.20	1	2	$ 430.20	$ 800.17

[illegible]	480	802	0501	21	22100232	PIMIENTA NEGRA MOLIDA (80 G)	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 80 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CAFE ROJIZO A NEGRO PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO ASPECTO GRANOS Y / O POLVO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PAIS DE ORIGEN FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12 0 15 0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7 0 3 0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1 0 0 3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12 5 5 0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6 8 6 8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1 5 1 0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30 0 52 0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	CATARINOS	$ 95.90	3	7	$ 287.70	$ 713.50
127	480	805	0308	00	23100047	HIERBAS DE OLOR (LAUREL MEJORANA Y TOMILLO)	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 243.70	0	0	$ -	$ -
128	480	805	0301	00	51800058	LAUREL (1000 G)	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL Y GERANIOL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES PRESENTACION A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS RAMAS ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 323.00	1	2	$ 323.00	$ 600.78
129	480	805	0600	00	22100387	PEREJIL (1000 G)	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
130	480	806	0134	02	22100008	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE 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 150° 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	PIEZA	LEGAL	$ 191.00	128	318	$ 24,448.00	$ 60,749.46
131	480	806	0152	00	22100040	CAFE PURO SOLUBLE (200 G)	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA 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	PIEZA	NESCAFE	$ 190.00	0	0	$ -	$ -
132	480	806	0506	00	23100096	TE DE MANZANILLA NATURAL (1000 G)	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	PIEZA	McCORMICK	$ 350.00	5	11	$ 1,750.00	$ 3,906.00
133	480	806	0501	00	23100086	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION 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 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	PIEZA	McCORMICK	$ 80.00	0	0	$ -	$ -
134	480	808	0134	01	23800143	SALSA INGLESA (145 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	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$ 49.70	14	33	$ 695.80	$ 1,663.96
[illegible]	480	808	0200	00	23800143	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 135°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	PIEZA	LA FINA	$ 29.50	63	156	$ 1,858.50	$ 4,609.08

136	460	808	0308	01	23800146	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1 013 A 1 025 EXTRACTO SECO 1 8 A 4 52PORCEN CENIZAS DE 0 25 A 0 45PORCEN ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 06 A 0 41PORCEN ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3 94 A 7 56PORCEN PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN CUERPOS SUSPENDIDOS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 42.70	3	8	$ 128.10	$ 238.27
137	480	809	0141	01	22100286	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL VINAGRE ACIDO CITRICO CHILES HARINA DE TRIGO AZUCAR FECULA DE MAIZ BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA ANITA	$ 129.00	4	9	$ 516.00	$ 1,199.70
138	480	809	0288	00	2380004?	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE SAZONADO CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE HORTALIZAS DESHIDRATADAS PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 5PORCEN GRASA DE POLLO 3 5PORCEN MINIMO HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 5PORCEN MINIMO NITROGENO AMINICO 0 400PORCENMINIMO CENIZAS 58 5PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 1 2PORCEN MAXIMA CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO EXTRACTO ETEREO 3 5PORCEN MINIMO (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G HONGOS 10 UFC/G (SENSORIALES) COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO DE CONSISTENCIA GRASA POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 161.00	20	48	$ 3,220.00	$ 7,785.96
139	480	808	0366	00	23800145	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 1 G Y SALMONELLA EN 25G ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	McCORMICK	$ 96.80	38	93	$ 3,678.40	$ 9,002.40
140	480	809	0401	01	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO OLOR CARACTERISTICO SABOR AGRIDULCE CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO INGREDIENTES MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES ESPESANTES Y CONSERVADORES	PIEZA	DEL MONTE	$ 50.90	0	0	$ -	$ -
141	480	809	0402	02	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 48.40	27	65	$ 1,306.80	$ 3,150.84
142	480	806	0131	00	22100038	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1 1 A 2 2PORCEN SEGUN LA VARIEDAD LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE PRINCIPALMENTE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0 58PORCEN A 0 72PORCEN HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO MOHO TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE FECHA DE CADUCIDAD ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 350.00	0	0	$ -	$ -
143	480	732	0288	00	22100148	MANTECA VEGETAL 1000 G	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS AJONJOLI ALGODON CACAHUATE CANOLA CARTAMO COCO GIRASOL MAIZ PALMA SOYA Y OTROS PERMITIDOS BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS HUMEDAD DE 0 05PORCEN MAX PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0 3PORCEN JABON MAX 0 005PORCEN MM HIERRO MAX 1 5 MG/KG COBRE MAX 0 1 MG/KG PLOMO MAX 0 1 MG/KG ARSENICO MAX 0 1 MG/KG NIQUEL MAX 0 1 REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO ACEITE MINERAL NEGATIVO ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ COLOR BLANCO A CREMA CONSISTENCIA GRASOSA ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO ADITIVOS MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO	PIEZA	INCA	$ 124.90	0	0	$ -	$ -
44	480	302	1002	00	22400345	CHAMPIÑON 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 AZULAR 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	LATA	HERDEZ	$ 68.00	38	93	$ 2,584.00	$ 6,324.00

145	480	302	1411	02	22100318	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	LATA	DEL MONTE	$ 23.20	0	0	$ -	$ -
SUB GRUPO 5 LACTEOS ULTRAPASTEURIZADOS														
146	480	201	013	01	22100179	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETICA 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 MAXIMO 5 G/L LACTOSA MINIMO 43 G/L MAXIMO 50 G/L SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION Y ENTRE 5 A 7 5 MCG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) DENSIDAD A 15°C 1 031 G/ML ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1 3 G/L MAXIMA 1 7 G/L INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39 PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -0 513°C (-0 530°H) Y -0 536°C (-0 560°H) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS SALES CUATERNARIAS DE AMONIO OXIDANTES FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES STAPHYLOCOCCUS AUREUS SALMONELLA SPP ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES VIBRIO CHOLERAE ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA TOXINA BOTULINICA MOHOS Y LEVADURAS MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0 2 MG/KG PLOMO 0 1 MG/KG MERCURIO 0 05 MG/KG AFLATOXINA M1 0 5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ) LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO INDICAR LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE" "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES LISTA DE INGREDIENTES INFORMACION NUTRIMENTAL CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA ADICIONADA CON VITAMINA D SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	LALA	$ 53.00	475	1187	$ 25,175.00	$ 62,894.04
TOTAL GRUPO 2														$ 778,881.55
GRUPO 3 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO Y TORTILLA														
SUB GRUPO 6. PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO														
147	480	406	1208	01	22100216	PAN BLANCO 60 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA LACTOSA Y MALTOSA) EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES) REGULADORES DE PH SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO COLIFORMES / G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA) CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE DE TEXTURA GRUESA FIRME EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES SUAVE Y ESPONJOSA NO SECA OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE SALADO NO DEBE SER ACIDO SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 8.50	157	391	$ 1,334.50	$ 3,320.10
148	480	406	1308	01	22100216	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA BLANCA AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR) SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 95.40	41	100	$ 3,911.40	$ 9,581.98
149	480	406	1408	01	22100216	PAN BOLLO 675 G 12 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 690 G (12 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	PIEZA	BIMBO	$ 120.00	0	0	$ -	$ -
150	480	406	1508	00	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 680 G 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 680 + 20 CON 23 REBANES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 109.00	0	0	$ -	$ -
151	480	406	1508	01	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 750 G 24 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 750 + 20 CON 24 REBANES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 138.00	243	606	$ 33,534.00	$ 83,677.68
152	480	406	1606	00	22100216	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE PREPARADA CON HARINA DE TRIGO HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS AGUA SAL AZUCARES GRASAS COMESTIBLES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS TEXTURA SUAVE CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO) COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G	PIEZA	A GRANEL	$ 21.00	361	902	$ 7,581.00	$ 18,944.10
153	480	406	1708	00	22100216	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADA MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA HORNEADO REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y 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	PIEZA	BIMBO	$ 68.00	73	182	$ 4,964.00	$ 12,395.04

154	480	406	1900	04	22100216	PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO CON GRAMAJE DE 210 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION SECADA POR CALOR MOLIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO COLOR CREMA A CAFE CLARO DORADO LIBRE DE PUNTOS NEGROS AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD	PIEZA	BIMBO	$ 27.50	49	121	$ 1,347.50	$ 3,324.75
155	480	406	1900	00	22100216	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	PIEZA	A GRANEL	$ 13.50	0	0	$ -	$ -
156	480	406	2000	00	22100216	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	PIEZA	BIMBO	$ 49.50	30	73	$ 1,485.00	$ 3,590.73
157	480	406	21.8	00	22100216	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 13 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 19.90	0	0	$ -	$ -
158	480	406	2100	01	22100216	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 13 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 26.50	0	0	$ -	$ -
159	480	406	21.1	00	22100216	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICION ENTRE LOS CONTENIDO BAJOS DE INGREDIENTES MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION INGREDIENTES SODIO MINIMO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO MAX DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SU SIMILAR GRASA EL MIN ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA DEL ALIM ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA MINIMO SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G EL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR SU CONTENIDO ES MENOR A 0 5 G/PORCION MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN FIBRA NO ADICIONADA DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES SIN CHOCOLATE MERMELADAS AZUCAR GLASS JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS RELLENOS FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DECORACION SIN FUNGISTATO O SIMILARES ADITIVOS NI COLORANTES DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA DEBE CUMPLIR CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	PIEZA	A GRANEL	$ 16.00	528	1319	$ 8,448.00	$ 21,099.84
							SUB GRUPO 7 TORTILLAS							
160	480	405	0600	00	23800108	TORTILLA DE MAIZ (1300 G)	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1300 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR COCIDO Y APILADO PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46 5 A 49 5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA FLEXIBLE Y SUAVE COLOR BLANCO A CREMA VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS	PIEZA	A GRANEL	$ 53.00	2477	6182	$ 131,281.00	$ 328,172.82
161	480	406	2800	00	23800137	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 NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 53.50	26	83	$ 1,391.00	$ 3,383.34
162	480	406	2900	00	23800137	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/10 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 3 A 30 8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 UFC / G HONGOS < DE 20 UFC / G LEVADURAS < DE 20 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 33.00	200	498	$ 6,600.00	$ 16,449.84
							TOTAL GRUPO 3							$ 503,940.22
							GRUPO 4 NIEVES Y HELADOS							
163	480	563	0144	00	23800068	HELADO DE SABORES (1000 ML)	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES LECHE DESCREMADA EN POLVO SUERO DE LECHE EN POLVO JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR ESTABILIZANTES EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME CREMOSA NO QUEBRADIZA EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION	PIEZA	HOLANDA	$ 125.00	3	6	$ 375.00	$ 697.50
							TOTAL GRUPO 4							$ 697.50
							GRUPO 5 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS							
							SUB GRUPO 8 JUGOS Y CONCENTRADOS							

114	480	602	0960	00	23800077	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O 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 NUTRITIV OS 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 ASCORBITO CON UN MAXIMO DE 10 MGI 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 SUSPENCION DEL MISMO JUGO LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO PLASTICO U METALES) DESARROLLO DE MICROORGANISMOS MAL SELLADO DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA COLOR ACIDEZ PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS FRUTAS Y DERIVADOS JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES DEBE SER DE FACIL MANEJO FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 ANO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 49.00	182	454	$ 8,918.00	$ 22,238.16	
115	480	602	0960	01	23800071	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 EXTRANOS (VIDRIO PLASTICO O METALES) DESARROLLO DE MICROORGANISMOS MAL SELLADO DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA COLOR ACIDEZ PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS FRUTAS Y DERIVADOS JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES DEBE SER DE FACIL MANEJO FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 ANO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 22.50	0	0	$ -	$ -	
							TOTAL GRUPO 5							**$ 22,238.16**
													Gran total	**$ 7,219,163.91**

(SIETE MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL CIENTO SESENTA Y TRES PESOS 91/100 M. N.)

LOS PRECIOS OFERTADOS SE MANTENDRAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

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

JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO

COMERTAM, S. A. DE C. V.

REPRESENTANTE LEGAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
REGIONAL EN TAMAULIPAS
JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
COORDINACIÓN DELEGACIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480

No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PRECIO	HGZS No. 17 Cant. Min anual (kg ó l t)	Cant. Máx anual (kg ó l t)	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO	IMPORTE POR GRUPO
							GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS								
							SUB GRUPO 1 CARNES Y HUEVO								
1	480	101	0300	00	22100071	PIERNA CERDO EN TROZO SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CANA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	0	0	$ -	$ -	
2	480	101	0307	00	22100071	PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO ESTRIADO Y CONECTIVO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	148	368	$ 32,944.80	$ 81,979.13	
3	480	103	0301	01	23800051	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 25 G PAQ 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL COCIDA ASADA MOLIDA MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA O RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECULAS RECORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUBTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	FUD	$ 244.00	79	195	$ 19,276.00	$ 47,653.20	
4	480	103	0780	00	23800051	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO 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 VIGENTES 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 PORCIEN DE AGUA HIELO O LIGADORES HARINAS DE CEREALES FECULAS HASTA EL 10 PORCIEN DE ALMIDONES LECHE CASEINATOS HARINAS CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCIEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCIEN 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	PAQUETE	FUD	$ 101.00	79	195	$ 7,979.00	$ 19,725.30	
5	480	104	0308	00	23800022	CAMARON CONGELADO	CAMARON CONGELADO HOSPITAL A GRANEL 1 KG CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE - 18 °C EN SU CENTRO TERMICO ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO NETO CONTENIDO NETO EN KG GRAMAJE POR RACION LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION PRODUCTO Y TEMPERATURA) EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO CUBREBOCAS GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19 UNIDAD SIN PLAGAS LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO) NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES DE SUPERFICIE LISA COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS EL CAMARON ES UN CRUSTACEO MARINO COMESTIBLE DE CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO APLANADO EN LOS LADOS MAS ANCHO EN LA PARTE SUPERIOR QUE EN LA INFERIOR CON ANTENAS LARGAS NO TIENE ESQUELETO PERO SI UN RECUBRIMIENTO QUITINOSO DELGADO Y FLEXIBLE EN TODO EL CUERPO (CAPARAZON) DIVIDIDO EN TRES PARTES CEFALOTORAX ABDOMEN Y COLA CON CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO SU TALLA MAXIMA ES DE 20 CM CON UN PROMEDIO DE 15 CM SU COLOR ES DE UN GRIS CLARO CUANDO ESTA CRUDO QUE CAMBIA A A LA COCCION SE PUEDE CLASIFICAR EN FRESCO ES EL CAMARON RECIEN CAPTURADO SANO HIGIENICAMENTE MANIPULADO PARA LIMITAR LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS ES UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO DEBE SOMETERSE INMEDIATAMENTE A REFRIGERACION CONGELADO ES EL CAMARON FRESCO SELECCIONADO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO CON CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH DE 6.9 A 8.2 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 500 000 UFC/G COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G VIBRIO CHOLERAE 0 1 TOXIGENICO EN 50 G NEGATIVO METALES PESADOS CONFORME A LO AUTORIZADO POR LA NOM SOLO SE PERMITE EL USO DE LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL REGULADORES DE PH ACIDO CITRICO BPF* DIFOSFATO TETRASODICO O EN COMBINACION CON INCLUSION DE FOSFATOS NATURALES) 10 G/KG ANTIOXIDANTE ACIDO L-ASCORBICO BPF* COLORES PONCEAU 4R 30 MG/KG SOLAMENTE EN PRODUCTOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO SUSTANCIAS CONSERVADORAS METABISULFITO SODICO O POTASICO 100MG/KG EN PRODUCTO CRUDO 30 MG/KG EN PRODUCTO COCIDO EXPRESADO COMO SO2 SOLOS O EN COMBINACION *BPF CANTIDAD LIMITADA EN SU USO POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 250.00	0	0	$ -	$ -	
6	480	106	0822	00	22100278	MOJARRA FILETE FRESCO RAC 120 G	MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL FILETE FRESCO PESO POR RACION DE 120 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.5 X 18 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 109 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 270.00	0	0	$ -	$ -	

7	480	135	0163	00	22100218	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC 220 G	MOJARRA FILETE CONGELADO HOSPITAL FILETE CONGELADO PESO POR RACION DE 220 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 25 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 10 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 108 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 191.00	96	238	$ 18,336.00	$ 45,473.28
8	480	187	0100	00	22100275	HIGADO DE POLLO	HIGADO DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA VISCERA OBTENIDA DE LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL POLLO SANO DE COLOR ROJO QUEMADO BRILLANTE Y UNIFORME ESTA ACOMPAÑADO DE LA VESICULA BILIAR LA CUAL DEBE SER REMOVIDA CUIDADOSAMENTE DEL MISMO EVITANDO DERRAMAR SU LIQUIDO DEBE ESTAR LIMPIO EXENTO DE PARASITOS O SUS HUEVECILLOS ABSCESOS QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 115.00	0	0	$ -	$ -
9	480	167	0208	00	22100275	MOLLEJA DE POLLO	MOLLEJA DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA PARTE DEL APARATO DIGESTIVO DEL AVE DESTINADA A TRITURAR LOS ALIMENTOS ES UN MUSCULO REVESTIDO INTERIORMENTE POR UNA COSTRA DURA QUE SE SEPARA DEL RESTO DE LA VISCERA DE COLOR CAFE AMARILLENTO O VERDOSO SU PESO PROMEDIO ES DE 70 G YA COCINADA TIENE CIERTA RESISTENCIA A LA MASTICACION POR LA CANTIDAD DE TEJIDO CONECTIVO QUE CONTIENE LA MOLLEJA DEBE ESTAR LIMPIA EXENTA DE PARASITOS Y HUEVECILLOS ABSCESOS O QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 135.00	0	0	$ -	$ -
10	480	197	0304	00	22100236	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO PESO POR RACION DE 90 G + 20 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA TROZO TIRAS PICADA O MOLIDA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 238.50	243	606	$ 57,955.50	$ 144,616.86
11	480	137	0400	00	22100236	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 180 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 180 G + 30 G FRESCO A GRANEL EN PIEZAS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 63.60	243	608	$ 15,454.80	$ 38,564.50
12	480	108	0208	00	22100061	BISTEC PIERNA RES RAC 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	148	368	$ 54,908.00	$ 136,631.88
13	480	108	0300	00	22100061	CHAMBARETE DE RES RAC 120 G	CHAMBARETE DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 413.00	191	476	$ 78,883.00	$ 196,654.08
14	480	138	0500	00	22100061	CUETE DE PIERNA DE RES RAC 120 G	CUETE DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	0	0	$ -	$ -
15	480	108	0500	00	22100061	FALDA DE RES	FALDA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 403.00	191	476	$ 76,973.00	$ 191,892.48
16	480	138	6700	00	22100061	PULPA DE RES EN TROZO RAC 120 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	0	0	$ -	$ -
17	480	138	8701	00	22100061	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TIRAS PICADA O MOLIDA EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 359.00	148	368	$ 53,132.00	$ 132,212.52

18	480	138	0188	00	23800224	HUEVO ENTERO 55 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 - 65 G EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA ES POROSO LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS 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 /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 /G ESTREPTOMICINA 0 5 MG/KG TETRACICLINA 0 3 MG/KG PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIN Y 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	KILOGRAMO	ROMA	$ 127.00	243	608	$ 30,861.00	$ 77,007.72
19	480	7.1	0309	00	22100388	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	PAQUETE	CHIMEK	$ 250.00	41	100	$ 10,250.00	$ 25,110.00
							SUBGRUPO 2 LACTEOS Y DERIVADOS							
20	480	202	0131	01	22100242	QUESO PANELA 400 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 222 50	0	0	$ -	$ -
21	480	202	0131	02	22100242	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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 445 00	41	100	$ 18,245.00	$ 44,695 80
22	480	202	0203	01	22100243	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G 500 G	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO EMPACADO EN CAJA DE CARTON DE 500 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO 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 SUSTITUCION DE UN 7PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICEN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS GRASA MIN 16PORCEN PROTEINA MIN 16PORCEN HUMEDAD MAX 48PORCEN PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERISTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELASTICA Y LISA COLOR AMARILLO A NARANJA OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS SABOR SUAVE LIBRE DE MATERIAS EXTRANAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA MES Y AÑO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO 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 SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION	PAQUETE	CHEN	$ 215 00	35	87	$ 7,525.00	$ 18,795 30
23	480	202	0300	00	22100276	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y 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 MINIMO 2 4PORCEN DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0 8PORCEN Y 1 8PORCEN PH DE 4 20 A 4 50 NO TENDRA CONSERVADORES HUMEDAD 87PORCEN SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25 3 PORCEN BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G HONGOS 10 UFC/G LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G SALMONELLA SPP LIBRE DE CUERPOS 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 VISCOSIDAD CARACTERISTICA COLOR BLANCO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA SABOR ACIDO Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION LOTE DE FABRICACION FECHA DE CADUCIDAD MARCA CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE	PIEZA	LALA	$ 105 50	27	65	$ 2,848 50	$ 6,868.05

24	480	202	0300	01	22100276	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	PIEZA	LALA	$ 105.50	27	65	$ 2,848.50	$ 6,868.05
25	480	751	0100	00	23800050	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	PIEZA	LALA	$ 141.00	35	87	$ 4,935.00	$ 12,326.22
26	480	701	0200	01	23800085	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN HUMEDAD MAXIMA 16 0PORCEN SAL 0 5PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1 4530 A 1 4578 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38 INDICE DE MEISSL DE 26 A 38 INDICE DE POLENSKE DE 1 6 A 3 5 MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G SIN GERMENES PATOGENOS NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0 10PORCEN) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE CONSISTENCIA FIRME HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS PASTEURIZADA CONSERVESE EN REFRIGERACION SIN SAL LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	LALA	$ 191.00	27	65	$ 5,157.00	$ 12,434.10
27	480	782	0300	01	23800086	MARGARINA SIN SAL 220 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA PAQUETE DE 220 G +30 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 00PORCEN 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	PIEZA	PRIMAVERA	$ 117.70	27	65	$ 3,177.90	$ 7,662.27
							SUBGRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS							
28	480	301	0800	00	22130114	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 161.50	18	43	$ 2,907.00	$ 6,908.97
29	480	301	1000	00	22100149	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102.00	18	43	$ 1,836.00	$ 4,363.56
30	480	301	1100	00	22130166	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	27	65	$ 1,512.00	$ 3,645.60
31	480	301	1301	00	22130188	LIMON CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE "FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME REDONDO DE 3 A 4 5 CM DE DIAMETRO CASCARA HABITUALMENTE DELGADA BRILLANTE DE COLOR VERDE OLOR FRESCO Y SUAVE LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA COLOR SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON PRESENTA UN COLOR VERDE OBSCURO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 99.00	122	303	$ 12,078.00	$ 30,014.82

32	480	301	1803	00	22130230	MANZANA STARKING	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 CARTÓN 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 MOTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCIEN 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 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 146.30	53	130	$ 7,753.90	$ 19,048.26
33	480	301	1901	00	22130203	MELON 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 GAPICA 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 72.00	182	454	$ 13,104.00	$ 32,676.48
34	480	301	2008	00	22130211	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 LGA 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 40.50	98	238	$ 3,888.00	$ 9,642.24
35	480	301	2110	00	22130218	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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 72.00	182	454	$ 13,104.00	$ 32,676.48
36	480	301	2201	00	22130223	PERA AMERICANA	PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA *EL FRUTO ES CARNOSO DE FORMA INCONFUNDIBLE SU CASCARA ES LISA DE COLOR VERDE AMARILLO CAFE O ROJIZO LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOBICO 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 131.40	0	0	$ -	$ -
37	480	301	2202	00	22130223	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 CELULOBICO 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 131.40	53	130	$ 6,964.20	$ 17,108.28
38	480	301	2400	00	22130233	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 ROBETA 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 O RASPADURAS EXTENSAS 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 54.00	182	454	$ 9,828.00	$ 24,507.36
39	480	301	2505	00	22130235	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE LA PULPA ES BLANDA BLANCO AMARILLENTA RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ SU AROMA ES DULCE Y SUAVE SUS VARIEDADES SE 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 41.30	182	454	$ 7,516.60	$ 18,743.59
40	480	301	2600	00	22130253	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 CELULOBICA 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 34.00	182	454	$ 6,188.00	$ 15,430.56
41	480	301	2801	00	22130265	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 MEMBRANOSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOBICO EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (SOPORCIEN DE SU PESO) DE OLOR SUAVE GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 58.00	0	0	$ -	$ -
42	480	301	3003	00	22130276	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 LEVERA 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 RACIMO 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	K.OGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	27	85	$ 5,400.00	$ 13,020.00

43	480	302	0188	00	22100285	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 QUENOPODIACEAS 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 97.50	11	26	$ 1,072.50	$ 2,538.90
44	480	302	0208	00	22100012	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 138.00	44	108	$ 6,072.00	$ 14,887.44
45	480	302	0308	00	22100299	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 OBCURO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	3	6	$ 153.00	$ 284.58
46	480	302	0408	00	22100305	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 67.00	7	17	$ 469.00	$ 1,121.58
47	480	302	0508	00	22100035	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 18°C SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA MEXICO NO 1 Y MEXICO NO 2 DE ACUERDO AL COLOR TAMAÑO Y CALIDAD LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS LIMPIOS SANOS ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS TENER FORMA COLOR Y SABOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 60.00	37	91	$ 2,220.00	$ 5,468.40
48	480	302	0642	00	22100045	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	70	173	$ 4,550.00	$ 11,243.70
49	480	302	0801	00	22100312	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	98	238	$ 7,632.00	$ 18,927.36
50	480	302	1104	00	22100083	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALICAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.50	37	91	$ 1,905.50	$ 4,693.71

51	480	362	1301	00	22120085	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 8 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 DE ESTOS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 195 50	0	0	$ -	$ -
52	480	362	1302	00	22120085	CHICHARO CONGELADO PAQ 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS SANOS ENTEROS LIMPIOS SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO PERMITIENDO QUE ES EN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION	K LOGRAMO	LA HUERTA	$ 270 00	0	0	$ -	$ -
53	480	362	1405	00	22120086	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 ACONICHADA 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 BLANCA 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 QUERO 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 310 00	0	0	$ -	$ -
54	480	362	1429	00	22120088	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 ACONICHADA 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 QUERO 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 110 00	37	91	$ 4,070.00	$ 10,025 40
55	480	362	1418	00	22120088	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 ACONICHADA 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 QUERO 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 65 00	44	108	$ 2,860 00	$ 7,012 20
56	480	362	1801	00	22120089	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 COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN SON COMESTIBLES SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME TENER FORMA CARACTERISTICA LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS COMPACTA ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8 POR CIEN VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5 POR CIEN DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15 POR CIEN VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10 POR CIEN DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15 POR CIEN VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10 POR CIEN PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 59 00	37	91	$ 2,183 00	$ 5,377 26
57	480	362	1901	00	22120115	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 PHACEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES ES UNA VAINA COLGANTE RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS) DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES TIENEN FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORICADES 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 COBTRAS 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 80 16	0	0	$ -	$ -

08	480	302	2541	00	23800118	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 64.25	37	81	$ 2,377.25	$ 5,855.75
09	480	302	2802	00	23800118	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	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 350.00	9	22	$ 3,150.00	$ 7,812.00
10	480	302	2117	00	22130120	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	11	26	$ 616.00	$ 1,458.24
11	480	302	2401	00	22100263	JITOMATE BOLA	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 74.20	225	562	$ 16,695.00	$ 41,679.62
12	480	302	2502	00	22130181	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 53.00	27	65	$ 1,431.00	$ 3,450.30
13	480	302	2800	00	22200019	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	18	43	$ 1,170.00	$ 2,780.70
14	480	302	2560	00	22130117	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLA DE COMPOSICION FECULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME CASCARA RAZONABLEMENTE LISA CON FORMA CARACTERISTICA AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	225	562	$ 17,887.50	$ 44,656.74
15	480	302	3008	00	22130368	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 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 LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA ES MUY JUGOSO DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.80	18	43	$ 734.40	$ 1,745.42

66	480	302	3388	00	2210073 0	PIMIENTO MORRON	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 0 7 DE ANCHO EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO BRILLANTE DELGADO Y DE COLOR VERDE AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBE A VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 101.00	62	153	$ 6,262.00	$ 15,404.52
67	480	302	3481	00	2210LL64	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 CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 46.20	6	13	$ 277.20	$ 601.52
68	480	302	3608	00	2210006 4	TOMATE VERDE	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 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 LENTIGAS 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 DANOS 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 70.00	70	173	$ 4,900.00	$ 12,108.60
69	480	302	3608	00	2210087 7	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 26.50	70	173	$ 1,855.00	$ 4,583.97
70	480	303	0102	00	2213G348	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 CAFÉ 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 BOLO 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 FRUOL 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 97.00	3	6	$ 291.00	$ 541.26
71	480	805	0112	00	2210082	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 CORORADOS POR FLORES BLANCAS ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO SIN EXCESO DE HUMEDAD EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102.00	5	11	$ 510.00	$ 1,138.32
72	480	802	0118	00	2210015	AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS POSEE UN SABOR TIPICO ACRE SU AROMA ES PENETRANTE SULFUREO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCIEN 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 5PORCIEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	8	13	$ 1,200.00	$ 2,604.00
							TOTAL GRUPO 1								**$ 1,702,958.43**
							GRUPO 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS								
							SUB GRUPO 4 ABARROTES								
73	480	106	0108	00	2213D027	ATUN EN AGUA LATA 140 G	ATUN EN AGUA HOSPITAL Y GUARDERIA LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE 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 ESTIRADO 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 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 PORCIEN PH DE 5 5 A 6 0 MINIMO 78PORCIEN DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SCM MESOFILOS AEROBIOS 6 6 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO PSICROFILOS 1 7X 10(6) 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 ALMIDON MODIFICADO SODIO EN 10 GKG 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 18PORCIEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCIEN 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 PELAGICO 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	LATA	TUNY	$ 44.50	416	1038	$ 18,512.00	$ 46,185.66

4	482	302	1541	00	22130008	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHO/HOJPITAL 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 SOPORCEN 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 313.20	3	8	$ 939.60	$ 1,747.66
5	480	302	1542	00	22130087	CHILE SECO DE ARBOL	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 SOPORCEN 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 292.70	3	6	$ 878.10	$ 1,633.27
6	480	302	1548	00	22130087	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 SOPORCEN 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 493.26	3	6	$ 1,479.78	$ 2,752.39
7	480	302	1544	00	22130087	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 SOPORCEN 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 435.40	0	0	$ -	$ -
8	480	302	1505	00	22130087	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 SOPORCEN 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 337.30	1	2	$ 337.30	$ 627.38
9	480	302	1560	00	22130088	CHILE SERRANO PROCESADOS 380 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 380 + 20 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE. ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0.75 A 2 PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 39.90	0	0	$ -	$ -

80	480	302	1800	01	22100088	CHILE SERRANO PROCESADOS 800 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 800 G + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 70.20	27	65	$ 1,895.40	$ 4,570.02
81	480	302	1803	02	22100088	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO JITOMATE VINAGRE ACEITE SAL AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 55.00	27	65	$ 1,485.00	$ 3,580.50
82	480	302	2400	02	23800125	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	LATA	DEL FUERTE	$ 61.60	35	87	$ 2,156.00	$ 5,385.07
83	480	302	2401	03	23800121	MOLE POBLANO ROJO 250 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 EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES HARINAS FECULAS ALMIDONES SAL ESPECIAS CONDIMENTOS OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS 6PORCEN 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	PIEZA	DOÑA MARIA	$ 80.00	62	153	$ 4,960.00	$ 12,201.60
84	480	422	0299	00	22100023	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	PIEZA	NOR VER	$ 47.70	139	346	$ 6,630.30	$ 16,502.29
85	480	422	0302	00	23100008	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ MADURO LIMPIO ENTERO O QUEBRADO Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA L Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS EL ARROZ RAPIDO INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA LIPIDOS VITAMINAS Y MINERALES UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO TRANSPORTACION Y PREPARACION LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADOS O HARINAS LA COMPRESION MEZCLA COCCION CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO ENFRIAMIENTO BOMBEO MOLDEO ETC QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131 SSA1 2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1 2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1 1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1 2009 PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON SECAR ANTES DE ABRIR DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	0	0	$ -	$ -
86	480	422	0400	01	23800061	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 MICROORGANISMOS 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	PIEZA	3 ESTRELLAS	$ 61.00	0	0	$ -	$ -
87	480	423	0200	01	23800136	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS DEBE SER DE COLOR BLANCO UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR	PIEZA	NOR VER	$ 27.50	18	43	$ 495.00	$ 1,176.45
88	480	423	0400	00	23800136	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131 SSA1 2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1 2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1 1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1 2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051 SCFI/SSA1 2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	0	0	$ -	$ -

87	480	405	0000	00	23800133	MAIZ CALAHUAZINTLE 1000 G	MAIZ CALAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G PLANTA DE LAS GRAMINEAS DE COLOR BLANCO AMARILLO O ROJIZO LISO Y SIN SURCOS ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMIO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 59.00	35	87	$ 2,065.00	$ 5,157.78
88	480	405	0001	01	23800133	MAIZ CALAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO EN LATA DEBIDAMENTE SELLADAS CON CAPACIDAD DE 800 G +50 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 ENDOSPERMIO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 48.00	0	0	$ -	$ -
91	480	405	0000	00	23800064	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	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 MAYZ SINOS LIMPIOS PREVIAMENTE NIXTAMALIZADOS Y DESHIDRATADOS NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ACNTVOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 11 0PORCEN PROTEINAS 8PORCEN CENIZAS 1 6PORCEN 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 ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI PRESENCIA DE INSECTOS 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	PIEZA	ASASECA	$ 39.50	0	0	$ -	$ -
92	480	405	0350	81	23800084	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ S N NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN 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	PIEZA	MAIZENA	$ 126.50	0	0	$ -	$ -
93	480	405	0301	09	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 250 G	HARINA DE MAIZ 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	PIEZA	MAIZENA	$ 60.00	0	0	$ -	$ -
94	480	405	0301	02	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 19.00	0	0	$ -	$ -
95	480	405	0408	08	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 660 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN 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 ICON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALTA SAL YODATADA JARABE DE AZUCAR FOSFATO TRICALCICO FOSFATO TRISODICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 160.00	18	43	$ 2,880.00	$ 6,844.80
96	480	405	0402	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS EN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA ICON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALTA SAL YODATADA JARABE DE AZUCAR FOSFATO TRICALCICO FOSFATO TRISODICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 125.00	0	0	$ -	$ -

97	480	406	0588	81	23800058	GALLETA DULCE SURTIDA 400 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II GRASAS ACEITES COMESTIBLES AGUA ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA TIPO I FINAS TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE) CENIZAS MAXIMO DE 1 5 A 2 0PORCEN PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA) PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS JALEAS GOMAS GRENETINAS PECTINAS O ALBUMINAS CHOCOLATE Y OTROS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO QUE EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	GAMESA	$ 101.00	45	112	$ 4,545.00	$ 11,271.60
98	480	406	0780	01	23800068	GALLETA MARIA 800 G	GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II AZUCARES SAL JARABE INVERTIDO GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA SAL ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA SOMETIDOS A AMASADO MOLDEADO Y HORNEADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA PH DE 6 8 A 8 CENIZAS MAXIMO 2PORCEN FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0 5 PORCEN PROTEINAS (N X 5 7PORCEN) MINIMO 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G COLIFORMES NEGATIVO HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0 2 MG / KG O 0 2 PPM CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR SIN RANCIDEZ SIN MATERIAS EXTRANAS 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 EXTRANOS 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	PIEZA	GAMESA	$ 111.60	70	173	$ 7,812.00	$ 19,304.57
99	480	406	0901	00	23800058	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II LEVADURA PARA PANIFICACION GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES AGUA OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO FERMENTADO TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA PH DE 7 A 8 CENIZAS MAXIMO DE 4 0PORCEN PROTEINAS (N X 5 7) MINIMO DE 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G COLIFORMES NEGATIVO HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE SIN MATERIAS EXTRANAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	GAMESA	$ 78.40	18	43	$ 1,411.20	$ 3,353.95
100	480	406	1118	00	22100156	HARINA DE TRIGO 1000 G	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM) SANOS LIMPIOS ENTEROS O QUEBRADOS CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN LIBRE DE PERICARPIO DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION GRADO II HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS GRADO III HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1 B2 NIACINA HIERRO Y CALCIO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO PROTEINAS (N X 5 7) MINIMO PARA EL GRADO I 9 5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0 4PORCEN GRADO II 0 6PORCEN Y GRADO III 0 3PORCEN CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0 55PORCEN PARA GRADO II 1 0PORCEN Y GRADO III 0 6PORCEN GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31 3PORCEN GRADOS II Y III 29 7PORCEN PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1) NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2) HIERRO VITAMINA D Y CALCIO NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA OLOR Y SABOR FARINACEOS CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD TEXTURA SUAVE AL TACTO ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA CENIZAS PROTEINAS (GLUTEN) GRASAS COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS) HARINAS DE EXTRACCION MEDIA QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO SECO Y BIEN CERRADO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO CONTENIDO NUTRIMENTAL CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO	PIEZA	SELECTA	$ 35.00	4	9	$ 140.00	$ 325.50
101	480	406	2600	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	62	153	$ 992.00	$ 2,440.32
102	480	406	2604	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	62	153	$ 992.00	$ 2,440.32
103	480	406	2608	00	23800061	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN 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	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	0	0	$ -	$ -
104	480	406	2606	00	23800061	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	62	153	$ 992.00	$ 2,440.32

105	480	501	0181	00	23800132	FRIJOL CANARIO (1000 G)	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE 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 15PORCEN 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	PIEZA	VERDE VALLE	$ 90.00	181	476	$ 17,190.00	$ 42,854.40
106	480	501	0648	01	23800133	FRIJOL NEGRO (900 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 900 G +50 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 15PORCEN 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 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	PIEZA	NOR VER	$ 62.50	191	476	$ 11,937.50	$ 29,750.00
107	480	502	0118	01	23800196	GARBANZO (1000 G)	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR VER	$ 63.70	0	0	$ -	$ -
108	480	504	0148	00	22100184	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G LEGUMINOSA PAPILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0 7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR VER	$ 35.50	18	43	$ 639.00	$ 1,518.69
109	480	505	0300	00	22100258	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 STAPHYLOCOCCUS 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 10° C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	DON CHEMA	$ 202.20	0	0	$ -	$ -
110	480	601	0288	00	23800045	AZUCAR REFINADA (1000 G)	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA ES EN ESENCIA SACAROSA PURA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 293 °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	PIEZA	Z'KA	$ 94.30	70	173	$ 6,601.00	$ 16,312.01
111	480	608	0153	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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	PIEZA	PRONTO	$ 29.15	44	108	$ 1,282.60	$ 3,144.70
112	480	608	8200	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F 41 1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	PRONTO	$ 33.80	44	108	$ 1,487.20	$ 3,646.34
113	480	611	4200	00	23800078	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	PIEZA	KARO	$ 68.50	6	13	$ 411.00	$ 891.87
114	480	702	4100	30	22100006	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 PRODUCTO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS 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 DE 0 05PORCEN ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0 05PORCEN PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0 922 A 0 927 INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1 473 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 06PORCEN 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 ETIQUETADO NOMBRE 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	PIEZA	CAPULLO	$ 116.60	174	433	$ 20,288.40	$ 50,532.11

115	480	783	0180	00	22100380	MAYONESA 390 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 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 CISTEARINA 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 ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR	PIEZA	KRAFT	$	90 00	70	173	$ 6,300.00	$ 15,568 20
116	480	724	0139	02	22100008	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 200 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG LINK) RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL DRUPA OVOIDE PEQUEÑA DE SABOR MUY AMARGO COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0 4PORCEN (AGUA SAL VINAGRE ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA SANAS EXENTAS DE OLOR SABOR ANORMALES DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE EL PRODUCTO INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE	PIEZA	YBARRA	$	60 00	0	0	$ -	$ -
117	480	734	0288	00	23100008	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	671 80	8	22	$ 6,046 20	$ 14,994 58
118	480	734	0308	00	23100015	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA (1000 G)	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	139 00	0	0	$ -	$ -
119	480	734	0410	00	22100214	NUEZ SIN CASCARA 1000 G	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	815 90	8	22	$ 7,343 10	$ 18,210.89
120	480	301	3004	00	22100270	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	170 37	0	0	$ -	$ -
121	480	704	0560	00	23100018	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA (1000 G)	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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$	350 10	0	0	$ -	$ -
122	480	802	0403	00	22100052	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	843 20	4	9	$ 3,372 80	$ 7,841 76
123	480	802	0561	00	22100131	COMINO MOLIDO 60 G	COMINO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA EN BOLSA DE PLASTICO EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO 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	PIEZA	VALLEY FOOD	$	63 00	15	35	$ 945.00	$ 2,226.42
124	480	802	0800	01	23100067	OREGANO EN HOJA (60 G)	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$	58.00	0	0	$ -	$ -
125	480	802	0800	02	23100067	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$	430 20	3	6	$ 1,290.00	$ 2,400 52

126	480	802	3C1	01	221300132	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 + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CAFE ROJIZO A NEGRO PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE 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 0ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1 5 1 0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30 0 52 0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	CATARINOS	$ 95 90	15	35	$ 1,438 50	$ 3,389 11
127	480	806	1300	00	231300047	HIERBAS DE OLOR (LAUREL MEJORANA Y TOMILLO)	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 243 70	0	0	$ -	$ -
128	480	805	0381	00	51800058	LAUREL (1000 G)	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL Y GERANIOL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES PRESENTACION A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS RAMAS ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 323 00	0	0	$ -	$ -
129	480	805	0698	00	221300387	PEREJIL (1000 G)	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA UMBELIFERA IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO POR SUS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
130	480	806	0151	02	221300058	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE 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 150° 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 MAXIMO 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	PIEZA	LEGAL	$ 180 00	0	0	$ -	$ -
131	480	806	0192	00	221300040	CAFE PURO SOLUBLE (200 G)	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA 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	PIEZA	NESCAFE	$ 212 00	122	303	$ 25,864 00	$ 64,274 16
132	480	806	0569	00	231300088	TE DE MANZANILLA NATURAL (1000 G)	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	PIEZA	McCORMICK	$ 350 00	0	0	$ -	$ -
133	480	806	0569	00	231300086	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION 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 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	PIEZA	McCORMICK	$ 80 00	9	22	$ 720.00	$ 1,785 60
134	480	808	0131	01	23800143	SALSA INGLESA (145 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	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$ 49 70	8	13	$ 298 20	$ 647 09
135	480	808	0200	00	23800113	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	PIEZA	LA FINA	$ 29 50	35	87	$ 1,032 50	$ 2,578 89

136	480	808	1300	01	23800146	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO CONTENER 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 62PORCEN CENIZAS DE 0 25 A 0 45PORCEN ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 08 A 0 41PORCEN ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3 94 A 7 59PORCEN PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN CUERPOS SUSPENDIDOS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 42 70	0	0	$ -	$ -
137	480	809	0480	01	22100086	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL VINAGRE ACIDO CITRICO CHILES HARINA DE TRIGO AZUCAR FECULA DE MAIZ BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA ANITA	$ 129 00	9	22	$ 1,161 00	$ 2,879 28
138	480	808	0290	00	23800041	CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	CONSOMÉ 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 CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE SAZONADO CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE HORTALIZAS DESHIDRATADAS PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 5PORCEN GRASA DE POLLO 3 5PORCEN MINIMO HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 5PORCEN MINIMO NITROGENO AMINICO 0 400PORCEN MINIMO 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 CAFE SOBO 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 SUBSTANCIA 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	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 161 00	9	22	$ 1,449 00	$ 3,593 52
139	480	808	0300	00	23800145	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 3PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS ESCHERICHIA COLI EN 1 G Y SALMONELLA EN 25G ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	McCORMICK	$ 96 80	18	43	$ 1,742 40	$ 4,141 10
140	480	809	0400	01	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO OLOR CARACTERISTICO SABOR AGRIDULCE CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO INGREDIENTES MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES ESPESANTES Y CONSERVADORES	PIEZA	DEL MONTE	$ 50 90	18	43	$ 916 20	$ 2,177 50
141	480	808	0488	02	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 48 40	0	0	$ -	$ -
142	480	806	0130	00	22100038	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1 1 A 2 2PORCEN SEGUN LA VARIEDAD LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE PRINCIPALMENTE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0 56PORCEN A 0 72PORCEN HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO MOHO TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE FECHA DE CADUCIDAD ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 350 00	0	0	$ -	$ -
143	480	702	2200	00	22100198	MANTECA VEGETAL 1000 G	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS AJONJOLI ALGODON CACAHUATE CANOLA CARTAMO COCO GIRASOL MAIZ PALMA SOYA Y OTROS PERMITIDOS BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS HUMEDAD DE 0 05PORCEN MAX PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0 3PORCEN JABON MAX 0 005PORCEN MM HIERRO MAX 1 5 MG/KG COBRE MAX 0 1 MG/KG PLOMO MAX 0 1 MG/KG ARSENICO MAX 0 1 MG/KG NIQUEL MAX 0 1 REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO ACEITE MINERAL NEGATIVO ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ COLOR BLANCO A CREMA CONSISTENCIA GRASOSA ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO ADITIVOS MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO	PIEZA	INCA	$ 124 90	0	0	$ -	$ -
144	480	302	1302	00	22100315	CHAMPIÑON 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	LATA	HERDEZ	$ 68 00	4	9	$ 272 00	$ 632 40

145	480	302	1203	02	22130118	CHICHARO PROCESADO 430 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	LATA	DEL MONTE	$ 23.20	4	8	$ 92.80	$ 215.76
SUB GRUPO 5 LACTEOS ULTRAPASTEURIZADOS														
146	480	201	861	01	22130179	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L CASEINA MINIMO 21 G/L RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M) GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L LACTOSA MINIMO 43 G/L MAXIMO 50 G/L SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/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 1 031 G/ML ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1 3 G/L MAXIMA 1 7 G/L INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39 PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0 510°C (0 530°H) Y - 0 536°C (0 560°H) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS SALES CUATERNARIAS DE AMONIO OXIDANTES FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES STAPHYLOCOCCUS AUREUS SALMONELLA SPP ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES VIBRIO CHOLERAE ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA TOXINA BOTULINICA MOHOS Y LEVADURAS MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0 2 MG/KG PLOMO 0 1 MG/KG MERCURIO 0 05 MG/KG AFLATOXINA M1 0 5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ) LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO INDICAR LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE" "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES LISTA DE INGREDIENTES INFORMACION NUTRIMENTAL CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA ADICIONADA CON VITAMINA D SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	LALA	$ 53.00	823	1557	$ 33,019.00	$ 82,511.46
TOTAL GRUPO 2														$ 528,669.81
GRUPO 3 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO Y TORTILLA														
SUB GRUPO 6. PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO														
147	480	406	1380	01	22100216	PAN BLANCO 60 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA LACTOSA Y MALTOSA) EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES) REGULADORES DE PH SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO COLIFORMES / G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA) CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE DE TEXTURA GRUESA FIRME EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES SUAVE Y ESPONJOSA NO SECA OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE SALADO NO DEBE SER ACIDO SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 8.50	27	65	$ 229.50	$ 553.35
148	480	406	1380	01	22100216	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA BLANCA AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR) SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 95.40	53	130	$ 5,056.20	$ 12,421.08
149	480	406	1400	01	22130216	PAN BOLLO 675 G 12 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 680 G (12 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	PIEZA	BIMBO	$ 127.00	27	65	$ 3,429.00	$ 8,267.70
150	480	406	1580	00	22130218	PAN INTEGRAL DE CAJA 660 G 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 109.00	0	0	$ -	$ -
151	480	406	1580	01	22130216	PAN INTEGRAL DE CAJA 750 G 24 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 750 + 20 CON 24 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 138.00	12	30	$ 1,656.00	$ 4,106.88
152	480	406	1600	00	22130216	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE PREPARADA CON HARINA DE TRIGO HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS AGUA SAL AZUCARES GRASAS COMESTIBLES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS TEXTURA SUAVE CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO) COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G	PIEZA	A GRANEL	$ 21.00	0	0	$ -	$ -
153	480	406	1730	00	22130216	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADA MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA HORNEADO REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y 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	PIEZA	BIMBO	$ 68.00	53	130	$ 3,604.00	$ 8,853.60

154	480	406	1800	01	22100216	PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO CON GRAMAJE DE 210 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 9PORCEN 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 135 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD	PIEZA	BIMBO	$ 27.50	18	43	$ 495.00	$ 1,176.45
155	480	406	1500	00	22100216	PAN PAMBAZO 60 G	PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIA POR 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	PIEZA	A GRANEL	$ 13.50	0	0	$ -	$ -
156	480	406	2000	00	22100216	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 135 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 49.50	18	43	$ 891.00	$ 2,117.61
157	480	406	2100	00	22100216	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	PIEZA	A GRANEL	$ 19.90	35	87	$ 696.50	$ 1,739.66
158	480	406	2100	01	22100716	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 26.50	0	0	$ -	$ -
159	480	406	2100	00	22100216	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICION ENTRE LOS CONTENIDO BAJOS DE INGREDIENTES MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM-086-SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION INGREDIENTES SODIO MINIMO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO MAX DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SU SIMILAR GRASA EL MIN ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCIEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA DEL ALIM ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA MINIMO SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G EL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR SU CONTENIDO ES MENOR A 0 5 G/PORCION MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN FIBRA NO ADICIONADA DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247 SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES SIN CHOCOLATE MERMELADAS AZUCAR GLASS JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS RELLENOS FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DECORACION SIN FUNGISTATO O SIMILARES ADITIVOS NI COLORANTES DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA DEBE CUMPLIR CON LA NOM- 051- SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	PIEZA	A GRANEL	$ 15.00	0	0	$ -	$ -
							SUB GRUPO 7 TORTILLAS							
160	480	405	0600	00	23800108	TORTILLA DE MAIZ (1000 G)	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR COCIDO Y APILADO PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 45 5 A 49 5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA FLEXIBLE Y SUAVE COLOR BLANCO A CREMA VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS	PIEZA	A GRANEL	$ 53.00	451	1125	$ 23,903.00	$ 59,640.90
161	480	406	2800	00	23800107	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 NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 53.50	18	43	$ 963.00	$ 2,288.73
162	480	406	2900	00	23800187	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (280 G/10 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 280 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 3 A 30 8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 UFC / G HONGOS < DE 20 UFC / G LEVADURAS < DE 20 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 33.00	0	0	$ -	$ -
							TOTAL GRUPO 3							$ 101,165.96
							GRUPO 4 NIEVES Y HELADOS							
163	480	603	0100	00	23800068	HELADO DE SABORES (1000 ML)	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES LECHE DESCREMADA EN POLVO SUERO DE LECHE EN POLVO JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR ESTABILIZANTES EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME CREMOSA NO QUEBRADIZA EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION	PIEZA	HOLANDA	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
							TOTAL GRUPO 4							$ -
							GRUPO 5 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS							
							SUB GRUPO 8 JUGOS Y CONCENTRADOS							

164	480	602	0803	00	23800077	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O 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 SUSPENCION 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 49.00	0	0	$ -	$ -
165	480	602	0803	01	23800071	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 SUSPENCION 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 22.50	208	519	$ 4,680.00	$ 11,676.15
TOTAL GRUPO 5															**$ 11,676.15**	
														Gran total	**$ 2,344,470.35**	

(DOS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS 35/100 M. N.)

LOS PRECIOS OFERTADOS SE MANTENDRAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

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

JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO

COMERTAM, S. A. DE C.V.

REPRESENTANTE LEGAL

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480

No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PRECIO	HGZ No. 11 Cant. Min anual (kg ó lt)	Cant. Max anual (kg ó lt)	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO	IMPORTE POR GRUPO
GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS															
SUB GRUPO 1:CARNES Y HUEVO															
1	480	151	0309	00	22100071	PIERNA CERDO EN TROZO SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA TAPA DE LA RODILLA HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA EL HUESO DE LA COLA EL FLANCO Y LA PIEL QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OBSCURAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	32	76	$ 7,123.20	$ 17,389.51	
2	480	151	0301	00	22100071	PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO ESTRIADO Y CONECTIVO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 222.60	62	153	$ 13,801.20	$ 33,950.95	
3	480	163	0301	01	23800061	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 25 G PAQ 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL COCIDA ASADA MOLIDA MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA O RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECULAS RECORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUSTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	FUD	$ 244.00	87	218	$ 21,228.00	$ 52,645.44	
4	480	163	8700	00	23800061	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO 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 PORCIEN DE AGUA HIELO O LIGADORES HARINAS DE CEREALES FECULAS HASTA EL 10 PORCIEN DE ALMIDONES LECHE CASEINATOS HARINAS CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3 5PORCIEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCIEN 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	PAQUETE	FUD	$ 101.00	53	130	$ 5,353.00	$ 13,150.20	
5	480	1,4	8301	00	23800022	CAMARON CONGELADO	CAMARON CONGELADO HOSPITAL A GRANEL 1 KG CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE – 18 °C EN SU CENTRO TERMICO ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO NETO CONTENIDO NETO EN KG GRAMAJE POR RACION LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION PRODUCTO Y TEMPERATURA) EL CODUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO QUE REALISE LAS MEDICAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO CUBREBOCAS GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19 UNIDAD SIN PLAGAS LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO) NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES DE SUPERFICIE LISA COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS EL CAMARON ES UN CRUSTACEO MARINO COMESTIBLE DE CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO APLANADO EN LOS LADOS MAS ANCHO EN LA PARTE SUPERIOR QUE EN LA INFERIOR CON ANTENAS LARGAS NO TIENE ESQUELETO PERO SI UN RECUBRIMIENTO QUITINOSO DELGADO Y FLEXIBLE EN TODO EL CUERPO (CAPARAZON) DIVIDIDO EN TRES PARTES CEFALOTORAX ABDOMEN Y COLA CON CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO SU TALLA MAXIMA ES DE 20 CM CON UN PROMEDIO DE 15 CM SU COLOR ES DE UN GRIS CLARO CUANDO ESTA CRUDO QUE CAMBIA A A LA COCCION SE PUEDE CLASIFICAR EN FRESCO ES EL CAMARON RECIEN CAPTURADO SANO HIGIENICAMENTE MANIPULADO PARA LIMITAR LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS ES UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO DEBE SOMETERSE INMEDIATAMENTE A REFRIGERACION CONGELADO ES EL CAMARON FRESCO SELECCIONADO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO CON CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH DE 6 9 A 8 2 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 500 000 UFC/G COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G VIBRIO CHOLERAE O 1 TOXIGENICO EN 50 G NEGATIVO METALES PESADOS CONFORME A LO AUTORIZADO POR LA NOM SOLO SE PERMITE EL USO DE LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL REGULADORES DE PH ACIDO CITRICO BPF* DIFOSFATO TETRASODICO O EN COMBINACION CON INCLUSION DE FOSFATOS NATURALES) 10 G/KG ANTIOXIDANTE ACIDO L-ASCORBICO BPF* COLORES PONCEAU 4R 30 MG/KG SOLAMENTE EN PRODUCTOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO SUSTANCIAS CONSERVADORAS METABISULFITO SODICO O POTASICO 100 MG/KG EN PRODUCTO CRUDO 30 MG/KG EN PRODUCTO COCIDO EXPRESADO COMO SO2 SOLOS O EN COMBINACION *BPF CANTIDAD LIMITADA EN SU USO POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 250.00	0	0	$ -	$ -	
6	480	136	0802	00	22100228	MOJARRA FILETE FRESCO RAC 120 G	MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL FILETE FRESCO PESO POR RACION DE 120 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 30CM CON UN PROMEDIO DE 25 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 10 6 COL/G MAX PSICROFILICOS 1 7 X 106 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1 G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 286.00	225	562	$ 64,350.00	$ 160,651.92	

7	480	176	0841	00	22100228	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC 220 G	MOJARRA FILETE CONGELADO HOSPITAL FILETE CONGELADO PESO POR RACION DE 220 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 18 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 129 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 191.00	3	6	$ 573.00	$ 1,065.78
8	480	197	0138	00	22100225	HIGADO DE POLLO	HIGADO DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA VISCERA OBTENIDA DE LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL POLLO SANO DE COLOR ROJO QUEMADO BRILLANTE Y UNIFORME ESTA ACOMPAÑADO DE LA VESICULA BILIAR LA CUAL DEBE SER REMOVIDA CUIDADOSAMENTE DEL MISMO EVITANDO DERRAMAR SU LIQUIDO DEBE ESTAR LIMPIO EXENTO DE PARASITOS O SUS HUEVECILLOS ABSCESOS QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 115.00	9	22	$ 1,035.00	$ 2,566.80
9	480	197	0200	00	22100275	MOLLEJA DE POLLO	MOLLEJA DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA PARTE DEL APARATO DIGESTIVO DEL AVE DESTINADA A TRITURAR LOS ALIMENTOS ES UN MUSCULO REVESTIDO INTERIORMENTE POR UNA COSTRA DURA QUE SE SEPARA DEL RESTO DE LA VISCERA DE COLOR CAFE AMARILLENTO O VERDOSO SU PESO PROMEDIO ES DE 76 G YA COCINADA TIENE CIERTA RESISTENCIA A LA MASTICACION POR LA CANTIDAD DE TEJIDO CONECTIVO QUE CONTIENE LA MOLLEJA DEBE ESTAR LIMPIA EXENTA DE PARASITOS Y HUEVECILLOS ABSCESOS O QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 135.00	7	17	$ 945.00	$ 2,259.90
10	480	197	0301	00	22100236	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO PESO POR RACION DE 90 G + 20 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA TROZO TIRAS PICADA O MOLIDA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 238.50	606	1514	$ 144,531.00	$ 361,098.54
11	480	137	0400	00	22100236	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 160 G + 30 G FRESCO A GRANEL EN PIEZAS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 63.60	900	2249	$ 57,240.00	$ 143,019.86
12	480	108	0200	00	22100061	BISTEC PIERNA RES RAC 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	367	915	$ 136,157.00	$ 339,509.52
13	480	138	0300	00	22100061	CHAMBARETE DE RES RAC 120 G	CHAMBARETE DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 307.40	7	17	$ 2,151.80	$ 5,145.88
14	480	138	0500	00	22100061	CUETE DE PIERNA DE RES RAC 120 G	CUETE DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	137	342	$ 50,827.00	$ 126,971.04
15	480	138	0600	00	22100061	FALDA DE RES	FALDA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 403.00	182	454	$ 73,346.00	$ 182,897.52
16	480	138	0700	00	22100061	PULPA DE RES EN TROZO RAC 120 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	181	450	$ 67,151.00	$ 166,994.52
17	480	138	0701	00	22100061	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TIRAS PICADA O MOLIDA EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 359.00	212	528	$ 76,108.00	$ 189,638.16

18	480	139	0180	00	23800124	HUEVO ENTERO 55 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA ES POROSO LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS 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 MAX MG/KG) BACITRACINA 4 8 UI/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 UI/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	KILOGRAMO	ROMA	$ 127.00	442	1103	$ 56,134.00	$ 140,078.46
19	480	701	0008	00	22130366	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 TERSA 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 ETIQUETADO ESPECIE 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	PAQUETE	CHIMEX	$ 250.00	8	18	$ 2,000.00	$ 4,650.00
SUBGRUPO 2 LACTEOS Y DERIVADOS														
20	480	252	0101	01	22130242	QUESO PANELA 400 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO 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 AUREUS 1000 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 222.50	87	216	$ 19,357.50	$ 48,006.60
21	480	252	0101	02	22130242	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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 445.00	105	260	$ 46,725.00	$ 115,878.00
22	480	262	0260	01	22130243	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G 500 G	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO EMPACADO EN CAJA DE CARTON DE 500 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO SUSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO 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 SUSTITUCION DE UN 7PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICEN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS GRASA MIN 16PORCEN PROTEINA MIN 18PORCEN HUMEDAD MAX 48PORCEN PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA MADURADA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERISTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELASTICA Y LISA COLOR AMARILLO A NARANJA OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS SABOR SUAVE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA MES Y AÑO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO 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 SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION	PAQUETE	CHEN	$ 215.00	35	87	$ 7,525.00	$ 18,795.30
23	480	262	1300	00	22130276	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y 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 MINIMO 2 4PORCEN DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0 8PORCEN Y 1 8PORCEN PH DE 4 20 A 4 50 NO TENDRA CONSERVADORES HUMEDAD 87PORCEN SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25 3 PORCEN BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G HONGOS 10 UFC/G LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G SALMONELLA SPP LIBRE DE CUERPOS 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 VISCOSIDAD CARACTERISTICA COLOR BLANCO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA SABOR ACIDO Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION LOTE DE FABRICACION FECHA DE CADUCIDAD MARCA CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE	PIEZA	LALA	$ 105.50	5	11	$ 527.50	$ 1,177.38

24	480	388	8301	01	23100276	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 7 000 000 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	PIEZA	LALA	$ 105.50	1	2	$ 105.50	$ 196.23
25	480	701	8100	00	23800050	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	PIEZA	LALA	$ 141.00	86	164	$ 9,306.00	$ 23,078.88
26	480	701	8200	01	23800085	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN HUMEDAD MAXIMA 16 0PORCEN SAL 0 5PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1 4530 A 1 4578 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38 INDICE DE MEISSL DE 26 A 38 INDICE DE POLENSKE DE 1 8 A 3 5 MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 13 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 20 UFC/G SIN GERMENES PATOGENOS NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0 10PORCEN) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE CONSISTENCIA FIRME HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS PASTEURIZADA CONSERVESE EN REFRIGERACION SIN SAL LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	LALA	$ 191.00	6	13	$ 1,146.00	$ 2,486.82
27	480	702	8300	01	23800086	MARGARINA SIN SAL 220 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA PAQUETE DE 220 G +30 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 80PORCEN 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 ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL) MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	PRIMAVERA	$ 117.70	32	78	$ 3,766.40	$ 9,194.72
SUBGRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS														
28	480	301	0600	00	22130114	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 161.50	8	13	$ 969.00	$ 2,102.73
29	480	301	1008	00	22100149	GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA LIVERA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102.00	35	87	$ 3,570.00	$ 8,916.84
30	480	301	1106	00	22130168	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	3	8	$ 168.00	$ 312.48
31	480	301	1301	00	22130188	LIMON CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE "FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME REDONDO DE 3 A 4 5 CM DE DIAMETRO CASCARA HABITUALMENTE DELGADA BRILLANTE DE COLOR VERDE OLOR FRESCO Y SUAVE LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA COLOR SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON PRESENTA UN COLOR VERDE OBSCURO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 99.00	174	433	$ 17,226.00	$ 42,904.62

32	480	301	1863	00	22100200	MANZANA STARKING	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS DE 10 CM DE DIAMETRO SU CASCARA ES LISA BRILLANTE Y DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO COMPACTA PERO JUGOSA DULCE CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE TEXTURA LISA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD COLOR VARIEDADES ROJAS CASCARA DE COLOR ROJO CLARO ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE VARIEDADES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD VARIEDADES AMARILLAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 146.00	191	478	$ 27,886.00	$ 69,519.36
33	480	301	1911	00	22100203	MELON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 69.00	868	2163	$ 59,754.00	$ 149,259.42
34	480	301	2002	00	22100211	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.00	346	865	$ 13,840.00	$ 34,596.00
35	480	301	2102	00	22100218	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 70.00	1038	2595	$ 72,660.00	$ 181,629.00
36	480	301	2281	00	221002[illegible]3	PERA AMERICANA	PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA *EL FRUTO ES CARNOSO DE FORMA INCONFUNDIBLE SU CASCARA ES LISA DE COLOR VERDE AMARILLO CAFE O ROJIZO LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS LA PULPA ES BLANCA VERDOSA COMPACTA Y JUGOSA PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS CAFES SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	0	0	$ -	$ -
37	480	301	2242	00	22100223	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	139	346	$ 18,209.00	$ 45,320.76
38	480	301	2408	00	22100233	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 50.90	1038	2595	$ 52,834.20	$ 132,070.23
[illegible]	480	301	2506	00	22100235	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE LA PULPA ES BLANCA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 37.10	727	1817	$ 26,971.70	$ 67,418.86
40	480	301	2600	00	22100253	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 31.30	520	1288	$ 16,276.00	$ 40,636.16
41	480	301	2861	00	22100265	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 VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 58.00	346	865	$ 20,068.00	$ 50,164.20
42	480	301	3003	00	22100270	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 LIVERA 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 (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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	51	126	$ 10,200.00	$ 25,296.00

43	480	302	0100	00	22100085	ACELGA	ACELGA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 96.90	1	2	$ 96.90	$ 180.23
44	480	302	0202	00	22100012	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 PURPURICOS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 138.00	87	216	$ 12,006.00	$ 29,774.88
45	480	302	0300	00	22100099	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 ACURCADO Y RAMOSO COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OBSCURO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	8	22	$ 459.00	$ 1,138.32
46	480	302	0400	00	22100305	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 67.00	2	4	$ 134.00	$ 249.24
47	480	302	0500	00	22100035	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 BROCOLI SIENDO CLASIFICADO RECOLECTADO LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 60.00	105	260	$ 6,300.00	$ 15,624.00
48	480	302	0602	00	22100045	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 FORMA SEMIESFEROIDAL 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	208	518	$ 13,520.00	$ 33,731.10
49	480	302	0901	00	22100312	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	174	433	$ 13,833.00	$ 34,453.71
50	480	302	1102	00	22100083	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA LA PEPITA ES APLANADA LISA Y FECULENTA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS EXISTEN TRES CALIDADES NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.50	174	433	$ 8,961.00	$ 22,319.07

51	480	302	[illegible]	00	22100085	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 195.50	27	65	$ 5,278.50	$ 12,727.05
52	480	302	[illegible]	00	22100085	CHICHARO CONGELADO PAQ 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS SANOS ENTEROS LIMPIOS SALADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 270.00	1	2	$ 270.00	$ 502.20
53	480	302	1408	00	22100086	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 310.00	2	4	$ 620.00	$ 1,153.20
54	480	302	1403	00	22100088	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 O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 110.00	2	4	$ 220.00	$ 409.20
55	480	302	1413	00	22100088	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	18	43	$ 1,170.00	$ 2,780.70
56	480	302	1801	00	22100089	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 59.00	2	4	$ 118.00	$ 219.48
57	480	302	1506	00	22100115	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 CELULOSICAS (HILOS) DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES TIENEN FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS ROZADURAS COSTRAS MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0 8 CM² DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0 8 A 1 6 CM² O LA DE PLAGAS ENFERMEDADES MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1 6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 80.16	18	43	$ 1,442.88	$ 3,429.24

[illegible]	480	302	2511	00	23800118	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 64.25	7	17	$ 449.75	$ 1,075.55
[illegible]	480	302	2021	00	23800118	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	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 350.00	23	56	$ 8,050.00	$ 19,530.00
60	480	302	2141	00	22130120	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 EXTRANA 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 EXTRANA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN MATERIA EXTRANA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	3	6	$ 168.00	$ 312.48
61	480	302	2431	00	22130263	JITOMATE BOLA	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 71.00	866	2163	$ 61,486.00	$ 153,585.78
62	480	302	2521	00	22130181	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 53.00	174	433	$ 9,222.00	$ 22,969.14
63	480	302	2801	00	22300079	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	27	65	$ 1,755.00	$ 4,231.50
64	480	302	[illegible]	00	22130217	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G (+) 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLA DE COMPOSICION FECULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME CASCARA RAZONABLEMENTE LISA CON FORMA CARACTERISTICA AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 76.30	346	865	$ 26,399.80	$ 65,991.87
65	480	302	3001	00	22100366	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 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 [¿Q]UE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA ES MUY JUGOSO DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.80	21	52	$ 856.80	$ 2,124.86

66	480	302	3100	00	2201.00370	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 PEDICULO APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 0 7 DE ANCHO EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO BRILLANTE DELGADO Y DE COLOR VERDE AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$	101.00	44	108	$	4,444.00	$	10,895.88
67	480	302	5401	00	2210.0244	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 DE 4 A 10 CM O ESFERICA DE 2 A 3 CM SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA SU INTERIOR ES BLANCO DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K OGRAMO	A GRANEL	$	46.20	4	9	$	184.80	$	429.66
68	480	302	3600	00	2210.0064	TOMATE VERDE	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 LENOSAS 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 ADMITEN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS ROZADURAS RASPADURAS O CORTES 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 AGENCIADA 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$	70.00	87	216	$	6,090.00	$	15,103.20
69	480	302	3508	00	2210.0277	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 15 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE PERO CARACTERISTICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	K LOGRAMO	A GRANEL	$	26.50	346	885	$	9,169.00	$	22,919.85
70	480	303	0102	00	2210.0348	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 1 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN EN 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 VERDE ABIERTA EN DOS PEDAZOS CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y MARGE ESPESOR EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRUTOL 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$	97.00	1	2	$	97.00	$	180.42
71	480	303	0805	0100	00	2210.0062	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 INFLORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES COPACIDOS POR FLORES BLANCAS ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO SIN EXCESO DE HUMEDAD EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION	KILOGRAMO	A GRANEL	$	102.00	2	4	$	204.00	$	379.44
72	480	802	0100	00	2210.0015	AJO EN BULBO	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 SU FRUTO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 80 PORCIEN 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 MACULLADURAS LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5 PORCIEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	K LOGRAMO	A GRANEL	$	200.00	1	2	$	200.00	$	372.00
							TOTAL GRUPO 1									**$ 3,491,437.86**
							GRUPO 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS									
							SUB GRUPO 4 ABARROTES									
73	480	106	0102	00	2210.0027	ATUN EN AGUA LATA 140 G	ATUN EN AGUA HOSPITAL Y GUARDERIA LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y LAPAS 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 ESTIBADO 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 CONSISTENCIA 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 PORCIEN PH DE 5 5 A 6 0 MINIMO 70 PORCIEN DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6 6 X 10(3) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO PSICROFILOS 1 7X 10(5) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO COLIFORMES 3 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 GMG 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 18PORCIEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCIEN 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 196 CM CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 90 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM	LATA	TUNY	$	41.30	25	61	$	1,032.50	$	2,534.99

74	480	302	15[illegible]	00	2210008	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHO HOSPITAL A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NETA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 313.20	3	8	$ 939.60	$ 1,747.66
75	480	302	1500	00	22100087	CHILE SECO DE ARBOL	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 NETA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 292.70	1	2	$ 292.70	$ 544.42
76	480	302	1503	00	22100087	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 NETA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 493.26	1	2	$ 493.26	$ 917.46
77	483	302	1504	00	22100087	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 NETA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 435.40	1	2	$ 435.40	$ 809.84
78	490	302	[illegible]	00	2210008	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 NETA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 337.30	1	2	$ 337.30	$ 627.38
79	493	302	1600	00	22100088	CHILE SERRANO PROCESADOS 380 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 380 + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0.75 A 2.0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4.3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 39.90	2	4	$ 79.80	$ 148.43

80	480	302	1608	01	22100088	CHILE SERRANO PROCESADOS 800 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 800 G + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 70 20	2	4	$ 140 40	$ 261 14
81	480	302	1608	02	22100086	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO JITOMATE VINAGRE ACEITE SAL AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 55.00	9	22	$ 495 00	$ 1,227 60
82	480	302	2403	02	23800125	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	LATA	DEL FUERTE	$ 61 60	3	6	$ 184 80	$ 343 73
83	480	302	2601	00	23800121	MOLE POBLANO ROJO 250 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 EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES HARINAS FECULAS ALMIDONES SAL ESPECIAS CONDIMENTOS OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES 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 1 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	PIEZA	DOÑA MARIA	$ 78.60	2	4	$ 157 20	$ 292 39
84	480	422	0200	00	22130023	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	PIEZA	NOR-VER	$ 45 60	96	238	$ 4,377 60	$ 10,856 45
85	480	422	0300	00	23130008	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ MADURO LIMPIO ENTERO O QUEBRADO Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA L Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS EL ARROZ RAPIDO INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA LIPIDOS VITAMINAS Y MINERALES UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO TRANSPORTACION Y PREPARACION LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADOS O HARINAS LA COMPRESION MEZCLA COCCION CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO ENFRIAMIENTO BOMBEO MOLDEO ETC QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1 2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009 PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON SECAR ANTES DE ABRIR DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	1	2	$ 50.00	$ 93 00
86	480	422	0400	01	23800061	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 MICROORGANISMOS 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	PIEZA	3 ESTRELLAS	$ 61 00	1	2	$ 61.00	$ 113 46
87	480	423	0200	01	23800136	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS DEBE SER DE COLOR BLANCO UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR	PIEZA	NOR VER	$ 27 50	24	58	$ 660.00	$ 1,585 65
88	480	423	0400	00	23800136	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1 2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	PIEZA	NESTLE	$ 50.00	1	2	$ 50.00	$ 93 00

89	486	405	0188	00	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G PLANTA DE LAS GRAMINEAS DE COLOR BLANCO AMARILLO O ROJIZO LISO Y SIN SURCOS ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 59.00	2	4	$ 118.00	$ 219.48
90	486	405	0191	87	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 800 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO EN LATA DEBIDAMENTE SELLADAS CON CAPACIDAD DE 800 G +50 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 ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 48.00	2	4	$ 96.00	$ 178.56
91	480	405	0230	00	23800064	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA 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 MAXIMA 13 0PORCEN PROTEINAS 8PORCEN CENIZAS 1 6PORCEN 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 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MASECA	$ 39.50	5	11	$ 197.50	$ 440.82
92	480	405	0388	11	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 126.50	5	11	$ 632.50	$ 1,411.74
93	486	405	0350	00	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 250 G	HARINA DE MAIZ 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 60.00	1	2	$ 60.00	$ 111.60
94	480	405	0350	02	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 19.00	1	2	$ 19.00	$ 35.34
95	480	405	0400	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 680 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOBEN CAJA DE CARTON DE 668 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINACA (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 DEXTRANIZACION 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 MGS / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 160.00	1	2	$ 160.00	$ 297.60
96	480	405	0440	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOBEN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINACA (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 DEXTRANIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FIBRAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MGS / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 125.00	1	2	$ 125.00	$ 232.50

97	480	406	880	01	23800058	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II GRASAS ACEITES COMESTIBLES AGUA ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA TIPO I FINAS TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE) CENIZAS MAXIMO DE 1 5 A 2 0PORCEN PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA) PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS JALEAS GOMAS GRENETINAS PECTINAS O ALBUMINAS CHOCOLATE Y OTROS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ SIN MATERIAS EXTRANAS 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	PIEZA	GAMESA	$ 101.00	3	7	$ 303.00	$ 751.44
98	480	406	610	01	23800058	GALLETA MARIA 800 G	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	PIEZA	GAMESA	$ 111.60	2	4	$ 223.20	$ 415.15
99	480	406	0601	00	23800058	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II LEVADURA PARA PANIFICACION GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES AGUA OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA SABORIZANTES COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO FERMENTADO TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA PH DE 7 A 8 CENIZAS MAXIMO DE 4 0PORCEN PROTEINAS (N X 5 7) MINIMO DE 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G COLIFORMES NEGATIVO HONGOS MAXIMO 10 UFC /G E COLI EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS) OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	GAMESA	$ 78.50	13	32	$ 1,020.50	$ 2,482.17
100	480	406	11.0	00	22100156	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 TEGUMENTO Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO CON 75PORCEN 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 5PORCEN 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 RANCIDEZ TEXTURA SUAVE AL TACTO ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA CENIZAS PROTEINAS (GLUTEN) GRASAS COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OBSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS) HARINAS DE EXTRACCION MEDIA QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO SECO Y BIEN CERRADO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO CONTENIDO NUTRIMENTAL CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO	PIEZA	SELECTA	$ 35.00	4	9	$ 140.00	$ 325.50
101	480	406	2688	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	4	9	$ 64.00	$ 148.80
102	480	406	2681	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	4	9	$ 64.00	$ 148.80
103	480	406	2682	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN 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	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	4	8	$ 64.00	$ 148.80
104	480	406	2686	00	23800081	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0 7PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	4	8	$ 64.00	$ 148.80

105	480	501	0001	00	23800132	FRIJOL CANARIO (1000 G)	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE 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 DANADA 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	PIEZA	VERDE VALLE	$ 90.00	70	173	$ 6,300.00	$ 15,568.20
106	480	501	0500	01	23800132	FRIJOL NEGRO (900 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 900 G +50 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 DANO 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 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	PIEZA	NOR VER	$ 62.50	1	2	$ 62.50	$ 116.25
107	480	502	0100	01	23800136	GARBANZO (1000 G)	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR VER	$ 63.70	2	4	$ 127.40	$ 236.96
108	480	504	0100	00	22100184	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G LEGUMINOSA PAPILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 6 7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMANOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICA 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	PIEZA	NOR VER	$ 35.50	1	2	$ 35.50	$ 66.03
109	480	505	0300	00	22100258	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 12° C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	DON CHEMA	$ 202.20	1	2	$ 202.20	$ 376.09
110	480	601	0200	30	23800015	AZUCAR REFINADA (1000 G)	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA ES EN ESENCIA SACAROSA PURA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 293 °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	PIEZA	ZUKA	$ 94.30	70	173	$ 6,601.00	$ 16,312.01
111	480	608	0100	00	23800058	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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	PIEZA	PRONTO	$ 29.15	4	9	$ 116.60	$ 271.10
112	480	609	0200	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F 41 1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	PRONTO	$ 33.80	4	8	$ 135.20	$ 314.34
113	480	611	0200	00	23800078	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 8 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	PIEZA	KARO	$ 68.50	1	2	$ 68.50	$ 127.41
114	480	702	0119	00	22100005	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 PRODUCTO ES 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 DE 0 05PORCEN ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0 05PORCEN PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0 922 A 0 927 INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1 470 A 1 473 PORCION NO SAPONIFICABLE 1 5PORCEN MAX INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150 INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0 05 INDICE DE POLENSKE MAX 0 05PORCEN IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0 02PORCEN PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS SIN ANTIOXIDANTES 1300 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 HALPHEN 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 TIODIPROPIONICO 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 ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO TIPO Y GRADO DE CALIDAD MARCA CONTENIDO NETO SENALAR ADITIVOS DOMICILIO DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	CAPULLO	$ 111.30	87	216	$ 9,683.10	$ 24,014.09

115	480	733	0116	00	22100360	MAYONESA 390 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 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 FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 65PORCEN PROTEINAS MIN 1PORCEN ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.5PORCEN PH DE 3.4 A 4.2 INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX OXIESTEARINA 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 ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR	PIEZA	KRAFT	$ 90 00	15	37	$ 1,350.00	$ 3,348 00
116	480	704	0110	02	22100008	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 200 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG LINK) RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL DRUPA OVOIDE PEQUEÑA DE SABOR MUY AMARGO COLOR VERDE A AMARILLO PAJA PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN AGUA SAL VINAGRE ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA SANAS EXENTAS DE OLOR SABOR ANORMALES DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE EL PRODUCTO INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE	PIEZA	YBARRA	$ 60 00	2	4	$ 120.00	$ 223 20
117	480	704	0290	00	23100006	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 CARACEA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 671 80	2	4	$ 1,343 60	$ 2 499 10
118	480	704	0330	00	23100015	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA (1000 G)	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 PAPILONACEA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 139 00	1	2	$ 139.00	$ 258 54
119	480	704	0400	00	22100213	NUEZ SIN CASCARA 1000 G	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 815 90	1	2	$ 815 90	$ 1 517 57
120	453	361	3001	00	22100070	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 170 37	1	2	$ 170 37	$ 316 89
121	480	704	0500	00	23100018	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA (1000 G)	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 DESELA 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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 350 10	1	2	$ 350 10	$ 651 19
122	480	802	0443	00	22100052	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 RESQUEBRAJADOS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 843 20	1	2	$ 843 20	$ 1,568 35
123	480	802	0600	00	22100101	COMINO MOLIDO 60 G	COMINO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA EN BOLSA DE PLASTICO EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO 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	PIEZA	VALLEY FOOD	$ 63 00	1	2	$ 63 00	$ 117 18
124	480	802	0600	01	23100067	OREGANO EN HOJA (60 G)	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 58 00	1	2	$ 58 00	$ 107 88
125	480	802	0800	02	23100067	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 430 20	1	2	$ 430 20	$ 800 17

126	480	802	0801	01	22100132	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 + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CAFE ROJIZO A NEGRO PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA BLANCO GRISACEO A BLANDO 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 BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12 0 15 0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7 0 3 0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1 0 0 3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12 5 5 0 EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6 8 6 BACE TES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1 5 1 0 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30 0 52 0 MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	CATARINOS	$ 95 90	1	2	$ 95 90	$ 178 37
127	480	806	0309	00	23100147	HIERBAS DE OLOR (LAUREL MEJORANA Y TOMILLO)	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 EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL Y GERANIOL MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS DE AROMA ALCANFORADO MENTOLADO REGINOSO 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 OLOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 243 70	1	2	$ 243 70	$ 453 28
128	480	805	0301	00	21800058	LAUREL (4000 G)	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL Y GERANIOL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES PRESENTACION A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS RAMAS ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 323 00	1	2	$ 323 00	$ 600 78
129	480	806	0608	00	22100087	PEREJIL (1000 G)	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA UMBELIFERA IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO POR SUS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 125.00	1	2	$ 125.00	$ 232 50
130	480	806	0101	02	22100038	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE 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 150° 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	PIEZA	LEGAL	$ 180.00	12	30	$ 2,160.00	$ 5,356.80
141	480	806	0112	00	22100040	CAFE PURO SOLUBLE (200 G)	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA 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	PIEZA	NESCAFE	$ 190 00	0	0	$ -	$ -
142	480	806	0500	00	23100066	TE DE MANZANILLA NATURAL (1000 G)	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA FLOR DE LIGUDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 80 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	PIEZA	McCORMICK	$ 350 00	1	2	$ 350.00	$ 651 00
143	480	806	0501	00	23100066	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION 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 80 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	PIEZA	McCORMICK	$ 80 00	13	32	$ 1,040 00	$ 2,529 60
144	480	808	0100	01	23800143	SALSA INGLESA (145 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	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$ 49 70	1	2	$ 49 70	$ 92 44
145	480	808	0300	00	23800163	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	PIEZA	LA FINA	$ 29 50	11	26	$ 324 50	$ 768 18

136	480	808	0300	00	23800146	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15°C DE 1 013 A 1 025 EXTRACTO SECO 1 8 A 4 52PORCEN CENIZAS DE 0 25 A 0 45PORCEN ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 06 A 0 41PORCEN ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 4 94 A 7 58PORCEN PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA ALCOHOL DE CAÑA) EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN CUERPOS SUSPENDIDOS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 42 70	1	2	$ 42 70	$ 79 42
137	480	809	0400	01	22100286	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL VINAGRE ACIDO CITRICO CHILES HARINA DE TRIGO AZUCAR FECULA DE MAIZ BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA ANITA	$ 129 00	1	2	$ 129 00	$ 239 94
138	480	809	0300	00	23800047	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE SAZONADO CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE HORTALIZAS DESHIDRATADAS PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 5PORCEN GRASA DE POLLO 3 5PORCEN MINIMO HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 5PORCEN MINIMO NITROGENO AMINICO 0 400PORCEN MINIMO 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 LA FE SOBO 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	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 161 00	4	8	$ 644 00	$ 1,497 30
139	480	809	0300	00	23800145	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	PIEZA	McCORMICK	$ 96 80	4	8	$ 387 20	$ 900 24
140	480	808	0400	01	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO OLOR CARACTERISTICO SABOR AGRIDULCE CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO INGREDIENTES MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES ESPESANTES Y CONSERVADORES	PIEZA	DEL MONTE	$ 50 90	5	11	$ 254 50	$ 568.04
141	480	809	0400	02	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 48 40	2	4	$ 96.80	$ 180.05
142	480	806	0100	00	22100038	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1 1 A 2 2PORCEN SEGUN LA VARIEDAD LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE PRINCIPALMENTE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0 58PORCEN A 0 72PORCEN HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO MOHO TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE FECHA DE CADUCIDAD ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 350 00	1	2	$ 350 00	$ 651 00
143	480	702	0200	00	22100196	MANTECA VEGETAL 1000 G	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS AJONJOLI ALGODON CACAHUATE CANOLA CARTAMO COCO GIRASOL MAIZ PALMA SOYA Y OTROS PERMITIDOS BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS HUMEDAD DE 0 05PORCEN MAX PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0 3PORCEN JABON MAX 0 005PORCEN MIM HIERRO MAX 1 5 MG/KG COBRE MAX 0 1 MG/KG PLOMO MAX 0 1 MG/KG ARSENICO MAX 0 1 MG/KG NIQUEL MAX 0 1 REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO ACEITE MINERAL NEGATIVO ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ COLOR BLANCO A CREMA CONSISTENCIA GRASOSA ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO ADITIVOS MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 5°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO	PIEZA	INCA	$ 124 90	1	2	$ 124 90	$ 232 31
144	480	302	1002	00	22100015	CHAMPIÑON 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	LATA	HERDEZ	$ 68.00	12	30	$ 816.00	$ 2,023 68

145	480	302	1283	02	22130318	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 LAVADOS 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	LATA	DEL MONTE	$ 23.20	2	4	$ 46.40	$ 86.30
SUB GRUPO 5 LACTEOS ULTRAPASTEURIZADOS														
146	480	251	3113	01	22130179	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1,000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L CASEINA MINIMO 21 G/L RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M) GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L LACTOSA MINIMO 43 G/L MAXIMO 50 G/L SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/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 1 031 G/ML ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1 3 G/L MAXIMA 1 7 G/L INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39 PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE -0 510°C (0 530°H) Y 0 536°C (0 560°H) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS SALES CUATERNARIAS DE AMONIO OXIDANTES FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES STAPHYLOCOCCUS AUREUS SALMONELLA SPP ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES VIBRIO CHOLERAE ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA TOXINA BOTULINICA MOHOS Y LEVADURAS MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0 2 MG/KG PLOMO 0 1 MG/KG MERCURIO 0 05 MG/KG AFLATOXINA M1 0 5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ) LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO INDICAR LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE" "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES LISTA DE INGREDIENTES INFORMACION NUTRIMENTAL CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA ADICIONADA CON VITAMINA D SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	LALA	$ 53.00	606	1514	$ 32,118.00	$ 80,244.12
TOTAL GRUPO 2														$ 196,069.63
GRUPO 3 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO Y TORTILLA														
SUB GRUPO 6 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO														
147	480	406	1200	01	22130216	PAN BLANCO 60 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA LACTOSA Y MALTOSA) EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES) REGULADORES DE PH SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO COLIFORMES / G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA) CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE DE TEXTURA GRUESA FIRME EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES SUAVE Y ESPONJOSA NO SECA OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE SALADO NO DEBE SER ACIDO SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 8.50	9	22	$ 76.50	$ 189.72
148	480	406	1300	01	22130216	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 38PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA BLANCA AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR) SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 95.40	4	9	$ 381.60	$ 887.22
149	480	406	1400	01	22130216	PAN BOLLO 675 G 12 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 680 G (12 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	PIEZA	BIMBO	$ 127.00	13	32	$ 1,651.00	$ 4,015.74
150	480	406	1500	00	22130216	PAN INTEGRAL DE CAJA 680 G 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 680 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 115.50	15	37	$ 1,732.50	$ 4,296.60
151	480	406	1500	01	22130216	PAN INTEGRAL DE CAJA 750 G 24 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 750 + 20 CON 24 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 138.00	25	61	$ 3,450.00	$ 8,470.44
152	480	406	1600	00	22130216	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE PREPARADA CON HARINA DE TRIGO HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS AGUA SAL AZUCARES GRASAS COMESTIBLES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS TEXTURA SUAVE CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO) COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G	PIEZA	A GRANEL	$ 21.00	30	74	$ 630.00	$ 1,562.40
153	480	406	1700	00	22130216	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADA MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA HORNEADO REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y 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	PIEZA	BIMBO	$ 68.00	52	128	$ 3,536.00	$ 8,727.12

154	480	406	1800	01	22100216	PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO CON GRAMAJE DE 210 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION SECADA POR CALOR MOLIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO COLOR CREMA A CAFE CLARO DORADO LIBRE DE PUNTOS NEGROS AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD	PIEZA	BIMBO	$ 27.50	4	9	$ 110.00	$ 255.75
155	480	406	1500	00	22100216	PAN PAMBAZO 60 G	PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIA POR 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 EXTRANAS	PIEZA	A GRANEL	$ 13.50	0	0	$ -	$ -
156	480	406	2000	00	22100216	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 135 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 49.50	4	9	$ 198.00	$ 460.35
157	480	406	2100	00	22100216	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	PIEZA	A GRANEL	$ 19.90	9	22	$ 179.10	$ 444.17
158	480	406	2100	01	22100216	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 26.50	9	22	$ 238.50	$ 591.48
159	480	406	2100	00	22100216	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICION ENTRE LOS CONTENIDO BAJOS DE INGREDIENTES MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM-086-SSA1 1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION INGREDIENTES SODIO MINIMO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO MAX DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SU SIMILAR GRASA EL MIN ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES DECIR 3G/50G DE PRODUCTO MAXIMO AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA DEL ALIM ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA MINIMO SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G EL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR SU CONTENIDO ES MENOR A 0.5 G/PORCION MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN FIBRA NO ADICIONADA DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES SIN CHOCOLATE MERMELADAS AZUCAR GLASS JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS RELLENOS FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DECORACION SIN FUNGISTATO O SIMILARES ADITIVOS NI COLORANTES DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA DEBE CUMPLIR CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	PIEZA	A GRANEL	$ 15.00	9	22	$ 135.00	$ 334.80
							SUB GRUPO 7 TORTILLAS							
160	480	405	0600	00	23800108	TORTILLA DE MAIZ (1300 G)	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1300 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR COCIDO Y APILADO PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA FLEXIBLE Y SUAVE COLOR BLANCO A CREMA VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS	PIEZA	A GRANEL	$ 53.00	483	1207	$ 25,599.00	$ 63,978.42
161	480	406	2800	00	23800137	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 NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 53.50	9	22	$ 481.50	$ 1,194.12
162	480	406	2900	00	23800107	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/ 10 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 UFC / G HONGOS < DE 20 UFC / G LEVADURAS < DE 20 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 33.00	57	141	$ 1,881.00	$ 4,664.88
							TOTAL GRUPO 3							$ 100,073.21
							GRUPO 4 NIEVES Y HELADOS							
163	480	883	8100	00	23800068	HELADO DE SABORES (1000 ML)	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES LECHE DESCREMADA EN POLVO SUERO DE LECHE EN POLVO JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR ESTABILIZANTES EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME CREMOSA NO QUEBRADIZA EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION	PIEZA	HOLANDA	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
							TOTAL GRUPO 4							$ -
							GRUPO 5 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS							
							SUB GRUPO 8 JUGOS Y CONCENTRADOS							

164	480	882	0880	00	2380037	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O 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 S/N 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 S/N 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 PASTEURIZACOS DE FRUTA ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO. FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO. DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR. A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO, DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	PIEZA	JUMEX	$ 49.00	53	130	$ 2,597.00	$ 6,379.80
165	480	882	0883	04	2380037	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 SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA. ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO. FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO. DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR. A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO, DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.	PIEZA	JUMEX	$ 22.50	7	17	$ 157.50	$ 376.65
							TOTAL GRUPO 5							**$ 6,756.45**
													Gran total	**$ 3,794,337.15**

(TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS 15/100 M. N.)

LOS PRECIOS OFERTADOS SE MANTENDRAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

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

JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO

COMERTAM, S. A. DE C. V.

REPRESENTANTE LEGAL

ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA
REGIONAL EN TAMAULIPAS
JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
COORDINACIÓN DELEGACIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

REQUERIMIENTO VÍVERES 2025 GRUPO 480

No.	GPO	GEN	ESP	DIF	Clave CUCOP	VÍVERES	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MARCA	PRECIO	HGR No. 270 Cant. Min anual (kg ó l)	Cant. Max anual (kg ó l)	IMPORTE MINIMO	IMPORTE MAXIMO	IMPORTE POR GRUPO
							GRUPO 1 : ALIMENTOS PERECEDEROS								
							SUB GRUPO 1 CARNES Y HUEVO								
1	480	1.1	8308	00	22100071	PIERNA CERDO EN TROZO SIN HUESO 120 G	PIERNA CERDO ENTERA SIN HUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA TAPA DE LA RODILLA HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA EL HUESO DE LA COLA EL FLANCO Y LA PIEL QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OBSCURAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 180.00	24	60	$ 4,320.00	$ 10,713.60	
2	480	1.1	8301	00	22100071	PIERNA CERDO TROZO 120 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO ESTRIADO Y CONECTIVO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 180.00	65	162	$ 11,700.00	$ 29,127.60	
3	480	103	8301	01	23800051	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 25 G PAQ 500 G	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 25 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL DESHUESADA SIN GRASA Y SIN PIEL COCIDA AGADA MOLIDA MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO SE PRESENTA EN FORMA OVALADA CILINDRICA O RECTANGULAR DE DIMENSIONES VARIABLES NO DEBE CONTENER FECULAS RECORTE BLANCO PIEL CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA SAL AZUCAR CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES NO CONTENDRA ADITIVOS CONSERVADORES METALES PESADOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS SUSTANCIAS RADIACTIVAS ANTIBIOTICOS HORMONAS AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO SUAVE Y FIRME AL TACTO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO	PAQUETE	FUD	$ 244.00	161	402	$ 39,284.00	$ 98,029.44	
4	480	103	8780	00	23800051	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G PAQ 500 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO NOMBRE GENERICO 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 VIGENTES 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 23 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 3.5PORCENTO 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	PAQUETE	FUD	$ 101.00	98	244	$ 9,898.00	$ 24,609.66	
5	480	104	0301	00	23800022	CAMARON CONGELADO	CAMARON CONGELADO HOSPITAL A GRANEL 1 KG CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN BOLSA DE PLASTICO TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE – 18 °C EN SU CENTRO TERMICO ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO NETO CONTENIDO NETO EN KG GRAMAJE POR RACION LEYENDA CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD ESTIQUETA DE CONTENIDO NUTRIMENTAL VEHHICULOS CON DOCUMENTOS EN REGLA ADEMAS DE CONTAR CON DOCUMENTOS QUE ESPECIFIQUEN PROCEDIMIENTOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA FRECUENCIAS Y REGISTROS DE RECEPCION PRODUCTO Y TEMPERATURA) EL CONDUCTOR DE LA UNIDAD DEBERA TENER BUENA PRESENTACION UNIFORME LIMPIO Y DE COLOR CLARO QUE REALISE LAS MEDIDAS HIGIETICAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS (COLOCACION CORRECTA DE CUBRECABELLO CUBREBOCAS GUANTES PARA EL CONTEO DE ALIMENTOS POR RACION EVITANDO LA CONTAMINACION CRUZADA) Y QUE CUMPLA CON LAS MEDIDAS SANITARIAS PARA EVITAR LA PROPAGACION DE COVID-19 UNIDAD SIN PLAGAS LIMPIA Y DESINFECTADA (SIN RESIDUUOS DE DESINFECTANTE QUE PUEDAN TENER CONTACTO CON EL EMPAQUE DEL ALIMENTO) NO DEBE TRANSPORTAR NADA QUE NO SEAN ALIMENTOS DEBE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN RECIPIENTES DE PLASTICOS CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES DE SUPERFICIE LISA COLOCADOS SOBRE TARIMAS PLASTICAS LA TEMPERATURA DEL TRANSPORTE PARA ALIMENTOS DEBERA SER DE 4 °C O MENOS EL CAMARON ES UN CRUSTACEO MARINO COMESTIBLE DE CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO APLANADO EN LOS LADOS MAS ANCHO EN LA PARTE SUPERIOR QUE EN LA INFERIOR CON ANTENAS LARGAS NO TIENE ESQUELETO PERO SI UN RECUBRIMIENTO QUITINOSO DELGADO Y FLEXIBLE EN TODO EL CUERPO (LAPARAZON) DIVIDIDO EN TRES PARTES CEFALOTORAX ABDOMEN Y COLA CON CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO SU TALLA MAXIMA ES DE 20 CM CON UN PROMEDIO DE 15 CM SU COLOR ES DE UN GRIS CLARO CUANDO ESTA CRUDO QUE CAMBIA A A LA COCCION SE PUEDE CLASIFICAR EN FRESCO ES EL CAMARON RECIEN CAPTURADO SANO HIGIENICAMENTE MANIPULADO PARA LIMITAR LA MULTIPLICACION DE MICROORGANISMOS ES UN ALIMENTO EXTREMADAMENTE PERECEDERO DEBE SOMETERSE INMEDIATAMENTE A REFRIGERACION CONGELADO ES EL CAMARON FRESCO SELECCIONADO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO CON CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH DE 6 9 A 8 2 MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 500 000 UFC/G COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G VIBRIO CHOLERAE 0 1 TOXIGENICO EN 50 G NEGATIVO METALES PESADOS CONFORME A LO AUTORIZADO POR LA NOM SOLO SE PERMITE EL USO DE LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS A DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL REGULADORES DE PH ACIDO CITRICO BPF* DIFOSFATO TETRASODICO O EN COMBINACION CON INCLUSION DE FOSFATOS NATURALES) 10 G/KG ANTIOXIDANTE ACIDO L ASCORBICO BPF* COLORES PONCEAU 4R 30 MG/KG SOLAMENTE EN PRODUCTOS SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO SUSTANCIAS CONSERVADORAS METASULFITO SODICO O POTASICO 100MG/KG EN PRODUCTO CRUDO 30 MG/KG EN PRODUCTO COCIDO EXPRESADO COMO SO2 SOLOS O EN COMBINACION *BPF CANTIDAD LIMITADA EN SU USO POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 250.00	12	28	$ 3,000.00	$ 6,975.00	
6	480	106	8803	00	22100228	MOJARRA FILETE FRESCO RAC 120 G	MOJARRA FILETE FRESCO HOSPITAL FILETE FRESCO PESO POR RACION DE 120 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENHIELADOS A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 25 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6.6 X 10 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1.7 X 109 COL/G MAX COLIFORMES 3.2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 286.00	245	610	$ 70,070.00	$ 174,482.88	

7	480	136	0863	00	22100228	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC 220 G	MOJARRA FILETE CONGELADO HOSPITAL FILETE CONGELADO PESO POR RACION DE 220 G + 20 G SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 18°C EN SU CENTRO TERMICO A GRANEL CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES UN PESCADO DE COLOR PLATEADO UN POCO MAS OBSCURO EN EL DORSO LOS COSTADOS TIENEN MANCHAS DEBILES DE COLOR AZULOSO O GRIS CON 7 U 8 BARRAS VERTICALES DE COLOR AZUL O ROSADO SU TALLA MAXIMA ES DE 34CM CON UN PROMEDIO DE 26 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA) EVISCERADO ARREGLADO (SIN ENTRAÑAS CABEZA COLA ALETAS Y ESCAMAS) SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO CONGELADO FILETE O EN TROZO FILETE DE MOJARRA SE OBTIENE DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO LIMPIO DE PIEL SIN ESPINAS DEL CORTE DE LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE SU TEXTURA ES FIRME PERO SUAVE MOJARRA CONGELADA HA SIDO SOMETIDA AL PROCESO DE CONGELACION CON CABEZA SIN VISCERAS SIN ESCAMAS Y UNA VEZ DESCONGELADA CONSERVA LAS CARACTERISTICAS DEL PESCADO FRESCO ESTARA EXENTA DE TODO MATERIAL EXTRAÑO QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA MICROORGANISMOS Y RESIDUOS CONTAMINANTES LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON NO DEBERA CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES COMO REFERENCIAS MICROBIOLOGICAS SE PUEDEN CONSIDERAR MESOFILICOS AEROBIOS 6 6 X 10 8 COL/G MAX PSICROFILICAS 1 7 X 108 COL/G MAX COLIFORMES 3 2 X 106 COL/G MAX ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/G MAX SOLO ESTAN PERMITIDOS LOS SIGUIENTES ADITIVOS ALIMENTARIOS ADITIVOS A DOSIS MAXIMA ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO O SUS SALES DE 1G/KG EXPRESADOS COMO ACIDO CITRICO SOLOS O EN COMBINACION SODIO O POTASIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 180.00	0	0	$ -	$ -
8	480	137	0880	00	22100275	HIGADO DE POLLO	HIGADO DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA VISCERA OBTENIDA DE LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL POLLO SANO DE COLOR ROJO QUEMADO BRILLANTE Y UNIFORME ESTA ACOMPAÑADO DE LA VESICULA BILIAR LA CUAL DEBE SER REMOVIDA CUIDADOSAMENTE DEL MISMO EVITANDO DERRAMAR SU LIQUIDO DEBE ESTAR LIMPIO EXENTO DE PARASITOS O SUS HUEVECILLOS ABSCESOS QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 115.00	6	15	$ 690.00	$ 1,711.20
9	480	137	0888	00	22100275	MOLLEJA DE POLLO	MOLLEJA DE POLLO HOSPITAL FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE RECIPIENTES DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIO 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 ES LA PARTE DEL APARATO DIGESTIVO DEL AVE DESTINADA A TRITURAR LOS ALIMENTOS ES UN MUSCULO REVESTIDO INTERIORMENTE POR UNA COSTRA DURA QUE SE SEPARA DEL RESTO DE LA VISCERA DE COLOR CAFE AMARILLENTO O VERDOSO SU PESO PROMEDIO ES DE 70 G YA COCINADA TIENE CIERTA RESISTENCIA A LA MASTICACION POR LA CANTIDAD DE TEJIDO CONECTIVO QUE CONTIENE LA MOLLEJA DEBE ESTAR LIMPIA EXENTA DE PARASITOS Y HUEVECILLOS ABSCESOS O QUISTES U OTROS MICROORGANISMOS PATOGENOS MATERIAS EXTRAÑAS RESIDUOS QUIMICOS ANTIBIOTICOS HORMONAS COLORANTES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 135.00	6	15	$ 810.00	$ 2,008.80
10	480	167	0161	00	22100236	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA HOSPITAL Y GUARDERIA BISTECK O BISTECK APLANADO PESO POR RACION DE 90 G + 20 G SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE ENTERA TROZO TIRAS PICADA O MOLIDA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO SU CARNE ES SUAVE JUGOSA DE COLOR BLANCO AMARILLENTO MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 238.50	688	1719	$ 164,088.00	$ 409,895.64
11	480	167	0408	00	22100236	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 180 G	PIERNA Y MUSLO DE POLLO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR PIEZA DE 180 G + 30 G FRESCO A GRANEL EN PIEZAS EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE LA PIERNA 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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 63.50	852	2128	$ 54,102.00	$ 135,117.84
12	480	136	0209	00	22100061	BISTEC PIERNA RES RAC 120 G	BISTEC DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	472	1179	$ 175,112.00	$ 437,498.04
13	480	136	0368	00	22100061	CHAMBARETE DE RES RAC 120 G	CHAMBARETE DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 307.00	4	8	$ 1,228.00	$ 2,855.10
14	480	136	0503	00	22100061	CUETE DE PIERNA DE RES RAC 120 G	CUETE DE PIERNA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	0	0	$ -	$ -
15	480	136	0601	00	22100061	FALDA DE RES	FALDA DE RES HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 403.00	212	528	$ 85,436.00	$ 212,880.72
16	480	136	0706	00	22100061	PULPA DE RES EN TROZO RAC 120 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 371.00	25	61	$ 9,275.00	$ 22,771.98
17	480	136	0701	00	22100061	PULPA DE RES MOLIDA	PULPA DE RES MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA FRESCO A GRANEL EN TIRAS PICADA O MOLIDA EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA A UNA TEMPERATURA DE 2 - 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS GRAMAJE POR RACION CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 359.00	233	582	$ 83,647.00	$ 209,002.62

8	480	109	0000	00	23800224	HUEVO ENTERO 55 G	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 56 - 66 G EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) NOMBRE GENERICO NOMBRE DE LA VARIEDAD CONTENIDO EN KILOGRAMOS CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO LOTE FECHA DE CADUCIDAD LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA FORMADO POR YEMA CLARA O ALBUMINA Y CASCARON LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE COLOR AMARILLO TEXTURA VISCOSA COLOIDAL RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROGA 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 DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS 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/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 85 U/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 35 LINDANO 0 1 METICATION 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	KILOGRAMO	ROMA	$ 127.00	553	1380	$ 70,231.00	$ 175,275.24
79	480	761	0000	00	221030366	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 ETIQUETADO ESPECIE 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	PAQUETE	CH.MEX	$ 250.00	17	41	$ 4,250.00	$ 10,230.00
SUBGRUPO 2 LACTEOS Y DERIVADOS														
20	480	202	0L1	01	22100142	QUESO PANELA 400 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO ADICIONADO DE SAL POR FRICTACION 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 AUREUS 1000 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA ELASTICA Y FIRME COLOR BLANCO OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS SABOR LIGERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 222.50	0	0	$ -	$ -
21	480	202	0100	02	22100142	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 AUREUS 1000 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA ELASTICA Y FIRME COLOR BLANCO OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS SABOR LIGERO SUAVE Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS 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	PAQUETE	LA VILLITA	$ 445.00	242	603	$ 107,690.00	$ 268,174.80
22	480	202	0200	01	22100243	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS REB 20 G 500 G	QUESO AMERICANO BAJO EN GRASAS HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO EMPACADO EN CAJA DE CARTON DE 500 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA SU ELABORACION SE SIGUE UN PROCESO SEMEJANTE QUE PARA LOS QUESOS TRADICIONALES DEL MISMO TIPO SUBSTITUYENDO UNICAMENTE LA GRASA BUTIRICA POR SIMPLESSE LO QUE LE PERMITE CONSERVAR LA TEXTURA CONSISTENCIA Y SABOR EN ESTE CASO 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 SUSTITUCION DE UN 7PORCEN DE LA GRASA POR SIMPLESSE SOMETIDOS A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICEN LA DESTRUCCION DE MICROORGANISMOS PATOGENOS CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS GRASA MIN 18PORCEN PROTEINA MIN 18PORCEN HUMEDAD MAX 48PORCEN PASTA SEMIBLANDA FUNDIBLE Y COMPACTA MADURACA Y PRENSADA DE FORMA RECTANGULAR (BLOQUE) CARACTERISTICAS SENSORIALES RELATIVAMENTE SEMEJANTES A LOS OTROS QUESOS TEXTURA ELASTICA Y LISA COLOR AMARILLO A NARANJA OLOR SUAVE LACTEO Y CARACTERISTICO SIN MATERIAS EXTRAÑAS SABOR SUAVE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS O DE QUESO MUY MADURO POR SER UN PRODUCTO DE RECIENTE FABRICACION NO EXISTE NORMA OFICIAL MEXICANA ESPECIFICA DEBIENDOSE APEGAR EN LO GENERAL A LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO RELATIVO A CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y TIPO DE QUESO CON LAS LEYENDAS BAJO EN GRASAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA INFORMACION NUTRIMENTAL ADITIVOS CONTENIDO NETO MARCA Y DOMICILIO DE LA EMPRESA QUE LO PRODUCE LA FECHA DE CADUCIDAD SEÑALANDO CON LETRA O NUMERO EL DIA MES Y AÑO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR A HUMEDAD AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA FLOJA O ACUOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO 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 SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C SU TRANSPORTE DEBE SER EN VEHICULOS CERRADOS QUE GARANTICEN SU CONSERVACION	PAQUETE	CHEN	$ 227.90	88	218	$ 20,055.20	$ 49,595.60
23	480	202	0300	00	22100276	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA 900 ML	YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 900 ML EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y 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 MINIMO 2 4PORCEN DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0 8PORCEN Y 1 8PORCEN PH DE 4 20 A 4 50 NO TENDRA CONSERVADORES HUMEDAD 8 PORCEN 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 VISCOSIDAD CARACTERISTICA COLOR BLANCO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA SABOR ACIDO Y AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION LOTE DE FABRICACION FECHA DE CADUCIDAD MARCA CONTENIDO NETO DATOS DEL FABRICANTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE	PIEZA	LALA	$ 105.50	0	0	$ -	$ -

24	480	222	0061	01	22100276	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 16° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ	PIEZA	LALA	$ 105 50	8	19	$ 844.00	$ 1,962 30
25	480	701	0900	00	23800050	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 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 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	PIEZA	LALA	$ 141 00	78	193	$ 10,998.00	$ 27,275.04
26	480	701	0288	01	23800085	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 500 G. EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN HUMEDAD MAXIMA 16 0PORCEN SAL 0 5PORCEN MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1 4530 A 1 4578 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38 INDICE DE MEISSL DE 26 A 38 INDICE DE POLENSKE DE 1 6 A 3 5 MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 30 UFC/G SIN GERMENES PATOGENOS NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0 10PORCEN) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE CONSISTENCIA FIRME HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C NO ETIQUETADA GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS PASTEURIZADA CONSERVESE EN REFRIGERACION SIN SAL LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	LALA	$ 191 00	0	0	$	$
27	480	702	0300	01	23800086	MARGARINA SIN SAL 220 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA PAQUETE DE 220 G +30 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 C 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 ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ ASPECTO HOMOGENEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL) MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO	PIEZA	PRIMAVERA	$ 11 / 60	163	405	$ 19,168.80	$ 47,684 45
SUBGRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS													
28	480	301	0600	00	22100114	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 161 50	7	17	$ 1,130 50	$ 2,703 51
29	480	301	1000	00	22100149	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 AMARILLO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 102 00	62	153	$ 6,324.00	$ 15,557 04
30	480	301	1100	00	22100185	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	3	6	$ 168.00	$ 312 48
31	480	301	1300	00	22100188	LIMON CON SEMILLA	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE "FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME REDONDO DE 3 A 4 5 CM DE DIAMETRO CASCARA HABITUALMENTE DELGADA BRILLANTE DE COLOR VERDE OLOR FRESCO Y SUAVE LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA COLOR SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO BRILLANTE UN CONTENIDO DE JUGO DE 42 7PORCEN EN PESO SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6 8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 99.00	175	437	$ 17,325.00	$ 43,272.90

32	480	301	1163	00	22100200	MANZANA STARKING	MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS DE FORMA GLOBOSA DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS EL FRUTO ES CARNOSO TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS DE 10 CM DE DIAMETRO SU CASCARA ES LISA BRILLANTE Y DELGADA DE COLOR VERDE AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO COMPACTA PERO JUGOSA DULCE CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE TEXTURA LISA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD COLOR VARIEDADES ROJAS CASCARA DE COLOR ROJO CLARO ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE VARIEDADES MIXTAS CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD VARIEDADES AMARILLAS CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 146.00	275	686	$ 40,150.00	$ 100,205.64
33	480	301	1161	00	22100203	MELON 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 69.00	1173	2931	$ 80,937.00	$ 202,263.84
34	480	301	2100	00	22100211	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.00	373	932	$ 14,920.00	$ 37,274.40
35	480	301	2102	00	22100218	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 70.00	1125	2810	$ 78,750.00	$ 196,732.20
36	480	301	2201	00	22100223	PERA AMERICANA	PERA AMERICANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA *EL FRUTO ES CARNOSO DE FORMA INCONFUNDIBLE SU CASCARA ES LISA DE COLOR VERDE AMARILLO CAFE O ROJIZO LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS LA PULPA ES BLANCA VERDOSA COMPACTA Y JUGOSA PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS CAFES SEMIPLANAS Y DURAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANA FRESCA LIMPIA DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	0	0	$	$ -
37	480	301	2202	00	22100228	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 131.00	292	729	$ 38,252.00	$ 95,514.72
38	480	301	2400	00	22100233	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	1047	2615	$ 53,397.00	$ 133,373.16
39	480	301	2500	00	22100235	PLATANO TABASCO	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE LA PULPA ES BLANDA BLANCO AMARILLENTA RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ SU AROMA ES DULCE Y SUAVE SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 37.00	856	2139	$ 31,672.00	$ 79,143.00
40	480	301	2600	00	22100253	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 31.00	416	1038	$ 12,896.00	$ 32,174.28
41	480	301	2801	00	22100265	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 VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 58.00	558	1393	$ 32,364.00	$ 80,802.12
42	480	301	3000	00	22100270	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 (GRANO) 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 (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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 200.00	59	147	$ 11,800.00	$ 29,388.00

41	480	302	0188	00	22100185	ACELGA	ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL O EN MANOJOS POR PESO EN KILOGRAMOS ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS SUS HOJAS SON GRANDES ANCHAS Y RUGOSAS DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE PECIOLO LARGO GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO DE 15 A 30 CM DE LARGO LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS ENTERAS LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL PLAGAS O DESCOMPOSICION CON FORMA CARACTERISTICA LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO METEREOLOGICO ENTOMOLOGICO MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA MEXICO NO 1 Y MEXICO NO 2 QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA) LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 96.90	0	0	$ -	$ -
44	480	302	0232	00	22100012	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 138.00	111	275	$ 15,318.00	$ 37,988.64
45	480	302	0300	00	22100299	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 CELULOSAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.00	8	22	$ 459.00	$ 1,138.32
46	480	302	0488	00	22100305	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 67.00	10	24	$ 670.00	$ 1,620.06
47	480	302	0580	30	22100035	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 18°C SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA MEXICO NO 1 Y MEXICO NO 2 DE ACUERDO AL COLOR TAMAÑO Y CALIDAD LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS LIMPIOS SANOS ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS TENER FORMA COLOR Y SABOR 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 60.00	132	329	$ 7,920.00	$ 19,753.20
48	480	302	0602	00	22100045	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	251	627	$ 16,315.00	$ 40,743.30
49	480	302	0861	00	22100312	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 79.50	176	439	$ 13,992.00	$ 34,897.32
50	480	302	1172	00	22100083	CHAYOTE SIN ESPINAS	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G +- 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA LA PEPITA ES APLANADA LISA Y FECULENTA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERISTICO AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS EXISTEN TRES CALIDADES NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 51.50	276	688	$ 14,214.00	$ 35,442.30

51	480	302	[illegible]	00	22100085	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 CMP DE SUPERFICIE DE LA VAINA TALES COMO QUEMADURAS DE SOL MANCHAS Y RASPADURAS DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CMP DE SUPERFICIE DE LA VAINA DEFECTOS CRITICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN AREA SUPERIOR A LOS 2 CMP 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 195.50	38	85	$ 7,429.00	$ 18,545.13
52	480	302	122	00	22100085	CHICHARO CONGELADO PAQ 1000 G	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA MAS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE 18° C SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS SANOS ENTEROS LIMPIOS SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A 18° C SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 270.00	0	0	$ -	$ -
53	480	302	146	00	22100088	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 CMP DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CMP PERO MENOR DE 2 CMP LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CMP 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 310.00	0	0	$ -	$ -
54	480	302	146	00	22100088	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 O GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 CMP DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CMP PERO MENOR DE 2 CMP LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CMP 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 110.00	32	78	$ 3,520.00	$ 8,593.20
55	480	302	[illegible]	00	22100088	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 GUERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES SEMICONICO LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3 5 CM DE DIAMETRO MAXIMO COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO AMARILLO O BLANCO AL MADURAR POBLANO CONICO ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR CARNOSO SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE 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 CMP DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CMP PERO MENOR DE 2 CMP LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CMP 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	34	84	$ 2,210.00	$ 5,440.50
56	480	302	180	00	22100089	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 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 8PORCIEN VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCIEN DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCIEN VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCIEN DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCIEN VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCIEN PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 59.00	79	187	$ 4,661.00	$ 11,632.44
57	480	302	1508	00	22100115	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 UNICAS POR FIBRILLAS CELULOSICAS (HILOS) DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES TIENEN FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS ROZADURAS COSTRAS MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0 8 CMP DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0 8 A 1 6 CMP 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 CMP 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 80.16	32	80	$ 2,565.12	$ 6,411.20

58	480	362	2801	00	23800118	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 NOTA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 64.25	32	78	$ 2,056.00	$ 5,019.21
59	480	362	2802	00	23800118	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	KILOGRAMO	LA HUERTA	$ 350.00	4	9	$ 1,400.00	$ 3,255.00
60	480	362	2161	00	22100120	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 56.00	5	11	$ 280.00	$ 624.96
61	480	362	2401	00	22100263	JITOMATE BOLA	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 71.00	188	468	$ 13,348.00	$ 33,279.12
62	480	362	2502	00	22100181	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 53.00	233	580	$ 12,349.00	$ 30,756.96
63	480	362	2800	00	22200019	NOPAL	NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR 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 13 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 65.00	35	87	$ 2,275.00	$ 5,682.30
64	480	362	2902	00	22100217	PAPA BLANCA	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES UNA SOLANACEA ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA TAMAÑO GRANDE PULPA BLANCA O AMARILLA DE COMPOSICION FECULENTA TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS SANAS FRESCAS LIMPIAS DE CONSISTENCIA FIRME CASCARA RAZONABLEMENTE LISA CON FORMA CARACTERISTICA AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 76.00	707	1767	$ 53,732.00	$ 134,292.00
65	480	362	3008	00	22100386	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 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 LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA ES MUY JUGOSO DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIAR PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 40.80	24	60	$ 979.20	$ 2,428.42

66	480	302	3188	00	2210370	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 PEDICELO APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM 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 PEQUERAS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	101.00	77	192	$	7,777.00	$	19,349 58
67	480	302	3411	00	2210374	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 CARACTERISTICAS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS DEBE TENER FORMA SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA	KILOGRAMO	A GRANEL	$	46.20	6	13	$	277 20	$	601 52
68	480	302	3688	00	2210264	TOMATE VERDE	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTRAMAR 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 APLANZADAS 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 EXTENCION 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	70.00	126	314	$	8,820.00	$	22,003 80
69	480	302	3888	00	2213027	ZANAHORIA	ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE PERO CARACTERISTICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO SANO FRESCO LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE HERIDAS O DE PLAGAS LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM PLAGAS Y INFURCACIONES 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	26 50	782	1955	$	20,723.00	$	51,803 79
70	480	303	0192	00	2213038	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 18 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 BOLO 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$	97.00	13	32	$	1,261 00	$	3 067 14
71	480	805	0188	00	2210082	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 LINEIFORMES LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO EL FINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO SIN EXCESO DE HUMEDAD EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION	KILOGRAMO	A GRANEL	$	103.00	3	7	$	309.00	$	766 32
72	480	802	0198	00	2210061	AJO EN BULBO	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 SULFURICO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 80PORCIEN 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 5PORCIEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO	KILOGRAMO	A GRANEL	$	201.00	12	28	$	2,412.00	$	5,607 90
							TOTAL GRUPO 1									$	3,947,338.46
							GRUPO 2 ALIMENTOS NO PERECEDEROS										
							SUB GRUPO 4 ABARROTES										
73	480	136	0112	00	2210027	ATUN EN AGUA LATA 140 G	ATUN EN AGUA HOSPITAL Y GUARDERIA LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE 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 ESTIRADO APTO PARA CONSUMO HUMANO OBTENIDO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD PREVIAMENTE COCIDOS 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 OSCURO 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 20PORCEN DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6 5 X 10(5) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO PSICOFILOS 1 7X 10(5) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO COLIFORME 3 2 X 10(3) COLONIAS POR G MAXIMO ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8 3 NMP/ G MAXIMO EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 GR/G 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 15PORCEN 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 ACEITES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO VENTRE 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	LATA	TUNY	$	41 00	396	958	$	16,236.00	$	40,494 06

4	480	302	1504	00	22130087	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHO 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 PROVEEDORSION 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 SOPORCEN 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 313 20	3	7	$ 939.60	$ 2,330 21
75	480	302	1582	00	22130087	CHILE SECO DE ARBOL	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 PROVEEDORSION 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 SOPORCEN 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 292 70	0	0	$ -	$ -
76	480	302	1588	00	22130087	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 PROVEEDORSION 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 SOPORCEN 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 493 26	1	2	$ 493 26	$ 917 46
77	480	302	1594	00	22130087	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 PROVEEDORSION 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 SOPORCEN 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 435 40	2	4	$ 870.80	$ 1,619 69
6	480	302	1536	00	22130087	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 PROVEEDORSION 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 SOPORCEN 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	K LOGRAMO	A GRANEL	$ 337 30	4	9	$ 1,349 20	$ 3,136 89
79	480	302	1630	00	22130086	CHILE SERRANO PROCESADOS 380 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 380 + 20 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE. ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GÉNERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0.75 A 2 0PORCEN. CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN. PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CANTIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 39 90	0	0	$ -	$ -

8	480	302	180	01	22100088	CHILE SERRANO PROCESADOS 800 G	CHILES PROCESADOS ENVASADOS HOSPITAL CHILES ENTEROS SERRANOS LATA DE 800 G + 20 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS O EN RAJAS EN VINAGRE O ESCABECHE ELABORADOS CON CHILES LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO DEL GENERO CAPSICUM ANNUUM VARIEDAD LONGUS (SENAT) QUE HAN SIDO SOMETIDOS O NO AL PROCESO DE ENCURTIDO Y POSTERIORMENTE ENVASADOS EN UN MEDIO LIQUIDO CONSTITUIDO DE VINAGRE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE SAL Y AGUA CON ADICION O NO DE VERDURAS Y ESPECIAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DE 0 75 A 2 0PORCEN CLORURO DE SODIO DE 2 A 7PORCEN PH 4 3 LLENADO AL 90PORCEN DEL VOLUMEN DEL ENVASE EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS (FRAGMENTOS DE INSECTOS PELOS EXCRETAS DE ROEDORES U OTROS) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL CHILE SOLO SE PERMITE EL 2PORCEN DEL PESO TOTAL COMO CHILES ROJOS SABOR PICANTE CONSISTENCIA FIRME SIN PRESENTAR ABLANDAMIENTO O ENDURECIMIENTO EXCESIVO TAMAÑO UNIFORME SOLO PARA CHILES ENTEROS DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO Y ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE DE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES QUE PRODUCEN LAS SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 70 20	0	0	$	$
81	480	302	161	02	22100088	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 800 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 50 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO JITOMATE VINAGRE ACEITE SAL AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO SANO ENTERO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS	LATA	LA COSTEÑA	$ 55 00	100	249	$ 5,500.00	$ 13,708 20
8	480	302	243	02	23800125	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 MM 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	LATA	DEL FUERTE	$ 61 60	5	11	$ 308 00	$ 687 46
81	480	302	2881	00	23800121	MOLE POBLANO ROJO 250 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 EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES HARINAS FECULAS ALMIDONES SAL ESPECIAS CONDIMENTOS OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 6PORCEN 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 1 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	PIEZA	DOÑA MARIA	$ 78 60	3	8	$ 235.80	$ 438 59
84	480	402	0288	00	22100023	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	PIEZA	NOR VER	$ 45 60	267	866	$ 12,175 20	$ 30,364 13
86	480	402	0308	00	23100008	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 279 G	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ MADURO LIMPIO ENTERO O QUEBRADO Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA L Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS EL ARROZ RAPIDO INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDON PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA LIPIDOS VITAMINAS Y MINERALES UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA DE FACIL ALMACENAMIENTO TRANSPORTACION Y PREPARACION LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO GRANULADOS O HARINAS LA COMPRESION MEZCLA COCCION CIZALLAMIENTO CALENTAMIENTO ENFRIAMIENTO BOMBEO MOLDEO ETC QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009 PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON SECAR ANTES DE ABRIR DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO	PIEZA	NESTLE	$ 50 00	6	15	$ 300 00	$ 744 00
86	480	402	0431	01	23600061	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 MICROORGANISMOS 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	PIEZA	3 ESTRELLAS	$ 61 00	0	0	$	$
87	480	403	0200	01	23800136	AVENA LAMINADA HOJUELAS 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 400 G+ 50 G DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS DEBE SER DE COLOR BLANCO UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR	PIEZA	NOR VER	$ 29 50	160	398	$ 4,720.00	$ 11,742 18
88	480	403	3424	00	23800136	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS FORMULAS PARA LACTANTES DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS CEREALES HARINAS DE CEREALES SEMOLAS Y SEMOLINAS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES DE HARINAS SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994 LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010 SE ADICIONAN LOS INCISOS 3 2 3 5 3 17 3 18 3 21 3 40 4 2 9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE 4 5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3 11 3 15 4 2 8 1 SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	PIEZA	NESTLE	$ 50 00	6	15	$ 300.00	$ 744 00

87	480	405	0400	00	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G PLANTA DE LAS GRAMINEAS DE COLOR BLANCO AMARILLO O ROJIZO LISO Y SIN SURCOS ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA CUYA ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 59.00	10	24	$ 590.00	$ 1,426.62
88	480	405	0400	01	23800133	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 800 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO EN LATA DEBIDAMENTE SELLADAS CON CAPACIDAD DE 800 G +50 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 ANTIGUEDAD 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	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 48.00	0	0	$ -	$ -
89	480	405	0400	02	23800064	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA 1000 G	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 MAXIMA 11 0 PORCEN 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 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 COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRANOS 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 TIE HECHO EN MEXICO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE Y PESO NETO ASI COMO LA INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	MASECA	$ 39.50	18	45	$ 711.00	$ 1,763.28
90	480	405	0300	01	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 1000 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 126.50	0	0	$ -	$ -
91	480	405	0300	00	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 250 G	HARINA DE MAIZ 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 60.00	0	0	$ -	$ -
94	480	405	0300	02	23800064	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 50 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 50 G + 10 G PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13 0PORCEN NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN 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 MICROORGANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NO DEBE CONTENER MAS DE 0 3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0 02 PPM LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR ES UN POLVO FINO SECO DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0 250 MM DE ABERTURA DE MALLA DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO	PIEZA	MAIZENA	$ 19.00	29	71	$ 551.00	$ 1,342.92
95	480	405	0400	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 660 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS BIEN 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 YOGATADA 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 13 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 160.00	0	0	$ -	$ -
96	480	405	0400	00	23800040	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS BIEN CAJA DE CARTON DE 500 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ JARABE DE MALTA SAL YOGATADA JARABE DE AZUCAR FOSFATO TRICALCICO FOSFATO TRISODICO CARBONATO DE CALCIO CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO LIGERAMENTE PLASTICO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G MOHOS 300 UFC / G MAXIMO ARSENICO 0 5 MG / KG MAXIMO MERCURIO 0 05 MG / KG MAXIMO PLOMO 0 5 MG / KG MAXIMO CADMIO 0 1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES CON UNA TEXTURA FIRME LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION SIN ABRIR EL EMPAQUE	PIEZA	KELLOG S	$ 125.00	0	0	$ -	$ -

97	480	406	0568	01	23800058	GALLETA DULCE SURTIDA 430 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 430 G +20 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II AZUCARES 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 SOMERGABLES 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 PROTE NAS 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 1 8 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 U 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	PIEZA	GAMESA	$ 101.00	21	50	$ 2,121 00	$ 5,072 22
98	480	406	0578	C1	23800058	GALLETA MARIA 800 G	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 7)PORCEN) 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 CARACTERISTICOS 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	PIEZA	GAMESA	$ 111 60	56	140	$ 6,249 60	$ 15,568 20
99	480	406	0561	00	23800058	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	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 8PORCEN PROTEINAS (N X 5 7) MINIMO DE 8PORCEN EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA MAXIMO 3PORCEN 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	PIEZA	GAMESA	$ 78 50	87	218	$ 6,829 50	$ 16,937 16
100	480	406	1100	00	22140156	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 CONDIENTADORES 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 8PORCEN 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 0PORCEN Y GRADO III 0 9PORCEN 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 RANCIDEZ 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 TERNURA 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 (75 USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA HARINAS DE BAJA EXTRACCION 20 Y O RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO SECO Y BIEN CERRADO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA CONTENIDO NETO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO CONTENIDO NUTRIMENTAL CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCENTAJE DEL ADITIVO EMPLEADO	PIEZA	SELECTA	$ 35 00	1	2	$ 35.00	$ 65 10
101	480	406	2643	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (200 G)	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 DIBODICO 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 SEMOLINA (N X 5 76) 9 5PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 76) 8PORCEN 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	PIEZA	YEMINA	$ 16.00	102	255	$ 1,632 00	$ 4,077 12
102	480	406	2661	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	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 DIBODICO 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 DESDE 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	PIEZA	YEMINA	$	0	0	$ -	$ -
103	480	406	2662	00	23800081	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA) ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES FOSFATO DIBODICO 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 130 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 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	PIEZA	YEMINA	$	0	0	$ -	$ -
104	480	406	2666	00	23800081	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	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 DIBODICO 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	PIEZA	YEMINA	$ 16 00	82	203	$ 1,312 00	$ 3,243 84

105	480	501	[illegible]	00	23800132	FRIJOL CANARIO (1000 G)	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE 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 U 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	PIEZA	VERDE VALLE	$ 90 00	297	742	$ 26,730.00	$ 66,792 60
106	480	501	0600	01	23800132	FRIJOL NEGRO (900 G)	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 900 G +50 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 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	PIEZA	NOR-VER	$ 62 50	0	0	$ -	$ -
107	480	502	0100	01	23800136	GARBANZO (1000 G)	GARBANZO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LAS LEGUMINOSAS FAMILIA DE LAS PAPILIONACEAS Y SUBFAMILIA VICIEAS DE FORMA REDONDEADA CON DOS COTILEDONES DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE OBSCURO DE 1 CM DE DIAMETRO SU SUPERFICIE ES RUGOSA POCO BRILLANTE CON UNA PUNTA SALIENTE EN FORMA DE GANCHO EL DE MEJOR CALIDAD ES LA GARBANZA MAS GRANDE Y BLANCA DEBE TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 11PORCEN LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN	PIEZA	NOR VER	$ 63 70	5	11	$ 318.50	$ 710 89
108	480	504	0100	00	22100184	LENTEJA (500 G)	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G LEGUMINOSA PAPILONADA SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0 7 CM SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICA 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	PIEZA	NOR-VER	$ 35 50	1	2	$ 35 50	$ 66 03
113	480	506	0300	00	22100298	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 10° C O A TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 DIAS EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	DON CHEMA	$ 202 20	7	17	$ 1,415.40	$ 3,384 83
110	480	507	0200	00	23600015	AZUCAR REFINADA (1000 G)	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA ES EN ESENCIA SACAROSA PURA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 293 °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	PIEZA	ZIKA	$ 94 00	195	485	$ 18,330.00	$ 45,633 24
111	480	609	0130	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 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	PIEZA	PRONTO	$ 29 15	30	73	$ 874 50	$ 2,114 54
112	480	609	0200	00	23800059	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (140 G)	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G + 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F 41 1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO NOMBRE DEL FABRICANTE FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL	PIEZA	PRONTO	$ 33.80	0	0	$ -	$ -
113	480	611	0200	00	23800078	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	PIEZA	KARO	$ 68 50	0	0	$ -	$ -
114	480	782	[illegible]	00	22100005	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 TINCTORIUS 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 ETIQUETADO NOMBRE 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	PIEZA	CAPULLO	$ 111 30	299	746	$ 33,278 70	$ 83,014 22

115	480	703	0480	00	22100360	MAYONESA 390 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 390 G + 30 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 OXETEARINA 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 ETIQUETACIONOMBRE 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	PIEZA	KRAFT	$ 90.00	130	324	$ 11,700.00	$ 29,127.60
116	480	704	0480	02	22100008	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 200 G	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 200 G + 70 G ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG LINK) RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL DRUPA OVOIDE PEQUEÑA DE SABOR MUY AMARGO COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CON UNA ACIDEZ MINIMA EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0 4PORCEN (AGUA SAL VINAGRE ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA SANAS EXENTAS DE OLOR SABOR ANORMALES DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE EL PRODUCTO INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE	PIEZA	YBARRA	$ 60.00	21	50	$ 1,260.00	$ 3,013.20
117	480	704	0030	00	23100006	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 CARACEA 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 671.80	5	11	$ 3,359.00	$ 7,497.29
118	480	704	0308	00	23100015	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA (1000 G)	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 139.00	0	0	$ -	$ -
119	480	704	0403	00	22100214	NUEZ SIN CASCARA 1000 G	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 815.90	0	0	$ -	$ -
120	480	301	3084	00	22100270	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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 170.37	1	2	$ 170.37	$ 316.89
121	480	704	0560	00	23100018	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA (1000 G)	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)	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 350.10	0	0	$ -	$ -
122	480	802	0400	00	22100052	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 RESQUEBRAJADOS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 843.20	2	4	$ 1,686.40	$ 3,136.70
123	480	802	0881	00	22100131	COMINO MOLIDO 80 G	COMINO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 80 G + 10 G PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA EN BOLSA DE PLASTICO EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO 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	PIEZA	VALLEY FOOD	$ 63.00	0	0	$ -	$ -
124	480	802	0800	01	23100087	OREGANO EN HOJA (80 G)	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 80 G + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 58.00	6	13	$ 348.00	$ 755.16
125	480	802	0800	02	23100087	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS PECIOLADAS MAS PALIDAS Y 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 U MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN CENIZAS 9PORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD	PIEZA	A GRANEL	$ 430.20	0	0	$ -	$ -

126	480	802	0040	01	22140232	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 + 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO COSECHADO GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS FERMENTADOS Y SECADOS EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CAFE ROJIZO A NEGRO PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO ASPECTO GRANOS Y/O POLVO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS BASURAS HEBRAS PIEDRAS ETC) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PAIS DE ORIGEN FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12 0 15 0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7 0 3 0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1 0 0 3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12 5 5 0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6 8 6 8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1 5 1 0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30 0 52 0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	CATARINOS	$ 95.90	15	37	$ 1,438.50	$ 3,567.48
127	480	805	0030	00	23100047	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	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 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 243.70	0	0	$ -	$ -
128	480	806	0001	00	57800058	LAUREL (1000 G)	LAUREL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL ACETOEUGENOL METILEUGENOL Y GERANIOL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES PRESENTACION A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS RAMAS ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 323.00	0	0	$ -	$ -
129	480	805	0600	00	22100387	PEREJIL (1000 G)	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA UMBELIFERA IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO POR SUS 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	KILOGRAMO	A GRANEL	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
130	480	806	[illegible]	02	22100038	CAFE PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (500 G)	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 500 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE 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 150° 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 U 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	PIEZA	LEGAL	$ 180.00	0	0	$ -	$ -
131	480	806	0162	00	22100040	CAFE PURO SOLUBLE (200 G)	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATACION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA 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	PIEZA	NESCAFE	$ 190.00	0	0	$ -	$ -
132	480	806	0050	00	23100086	TE DE MANZANILLA NATURAL (1000 G)	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	PIEZA	McCORMICK	$ 350.00	0	0	$ -	$ -
133	480	806	[illegible]	00	23100086	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION 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 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	PIEZA	McCORMICK	$ 80.00	28	69	$ 2,240.00	$ 5,505.60
134	480	808	0100	01	23800143	SALSA INGLESA (145 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	PIEZA	CROSSE & BLACKWELL	$ 49.70	9	22	$ 447.30	$ 1,109.30
135	480	808	0200	00	23800133	SAL REFINADA YODATADA (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 30 G/100 G CLORURO DE SODIO 98 50 G/100 G MINIMO SULFATOS COMO ION SO4 0 200/100 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	PIEZA	LA FINA	$ 29.50	37	91	$ 1,091.50	$ 2,688.63

136	480	808	0389	01	23800140	VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO CON VINAGRE DEBE SER LIMPIO CONTENER LOS COMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15°C DE 1 013 A 1 025 EXTRACTO SECO 1 8 A 4 52PORCEN CENIZAS DE 0 25 A 0 45PORCEN ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 06 A 0 4PORCEN ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3 94 A 7 58PORCEN 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 ANEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN CUERPOS SUSPENDIDOS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA COSTEÑA	$ 42 70	1	2	$ 42 70	$ 79 42
137	480	808	0840	01	27100286	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL VINAGRE ACIDO CITRICO CHILES HARINA DE TRIGO AZUCAR FECULA DE MAIZ BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	LA ANITA	$ 129 00	3	6	$ 387 00	$ 719 82
138	480	808	0389	00	23800047	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G + 50 G SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE SAZONADO CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE HORTALIZAS DESHIDRATADAS PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 5PORCEN GRASA DE POLLO 3 5PORCEN MINIMO HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 5PORCEN MINIMO NITROGENO AMINICO 0 400PORCEN MINIMO 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 CAFE SOBO 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	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 161 00	6	13	$ 966 00	$ 2,096 22
139	480	808	0389	00	23800145	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	PIEZA	McCORMICK	$ 96 80	35	87	$ 3,388 00	$ 8,462 26
140	480	808	0432	01	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO OLOR CARACTERISTICO SABOR AGRIDULCE CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO INGREDIENTES MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES ESPESANTES Y CONSERVADORES	PIEZA	DEL MONTE	$ 50 90	47	115	$ 2,392 30	$ 5,869 79
141	480	808	0428	02	23800143	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS LIMPIOS DE MADUREZ ADECUADA CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ DEXTROSA O SACAROSA) SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN PROTEINAS 1 5PORCEN MINIMO PECTINA 3 5PORCEN HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2 5PORCEN MAXIMO PH 4 3PORCEN MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO 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	PIEZA	DEL MONTE	$ 48 40	0	0	$ -	$ -
142	480	806	0188	00	22100038	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1 1 A 2 2PORCEN SEGUN LA VARIEDAD LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE PRINCIPALMENTE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0 56PORCEN A 0 72PORCEN HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO MOHO TIERRA O AGRIO ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE FECHA DE CADUCIDAD ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	MEMBER S MARK	$ 350 00	62	153	$ 21,700 00	$ 53,382 00
143	480	792	0238	00	22100196	MANTECA VEGETAL 1000 G	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS AJONJOLI ALGODON CACAHUATE CANOLA CARTAMO COCO GIRASOL MAIZ PALMA SOYA Y OTROS PERMITIDOS BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS HUMEDAD DE 0 05PORCEN MAX PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0 3PORCEN JABON MAX 0 005PORCEN MM HIERRO MAX 1 5 MG/KG COBRE MAX 0 1 MG/KG PLOMO MAX 0 1 MG/KG ARSENICO MAX 0 1 MG/KG NIQUEL MAX 0 1 REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO ACEITE MINERAL NEGATIVO ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ COLOR BLANCO A CREMA CONSISTENCIA GRASOSA ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA ACEITE DEL QUE PROCEDE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS HIDROGENADA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO ADITIVOS MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10°C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO	PIEZA	INCA	$ 124 90	6	13	$ 749 40	$ 1,626 20
144	480	302	1182	00	22100315	CHAMPIÑON 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 5PORCEN 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	LATA	HERDEZ	$ 68 00	7	17	$ 476 00	$ 1,138 32

145	480	362	121	32	22100318	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	ATA	DEL MONTE	$ 23.20	15	35	$ 348.00	$ 819.89
SUB GRUPO 5 LACTEOS ULTRAPASTEURIZADOS													
146	480	201	0981	01	22100179	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO BAJO PRESCRIPCION DIETETICA ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L CASEINA MINIMO 21 G/L RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M) GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L LACTOSA MINIMO 43 G/L MAXIMO 50 G/L SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/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 1 031 G/ML ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1 3 G/L MAXIMA 1 7 G/L INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39 PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0 510°C (- 0 530°H) Y 0 536°C (- 0 560°H) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS SALES CUATERNARIAS DE AMONIO OXIDANTES FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES STAPHYLOCOCCUS AUREUS SALMONELLA SPP ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES VIBRIO CHOLERAE ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA TOXINA BOTULINICA MOHOS Y LEVADURAS MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0 2 MG/KG PLOMO 0 1 MG/KG MERCURIO 0 05 MG/KG AFLATOXINA M1 0 5 MCG/L SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ) LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO INDICAR LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE PAIS DE ORIGEN NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE" "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES LISTA DE INGREDIENTES INFORMACION NUTRIMENTAL CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA ADICIONADA CON VITAMINA D SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	LALA	$ 53.00	2918	7295	$ 154,654.00	$ 386,630.76
TOTAL GRUPO 2													$ 875,682.20
GRUPO 3 PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO Y TORTILLA													
SUB GRUPO 6. PAN FRESCO, INDUSTRIALIZADO													
147	480	406	120	01	22100216	PAN BLANCO 60 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA LACTOSA Y MALTOSA) EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES) REGULADORES DE PH SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO COLIFORMES / G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA) CON UNA GAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE DE TEXTURA GRUESA FIRME EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO CON UN MATIZ UNIFORME SIN MANCHAS NI COLORACIONES SUAVE Y ESPONJOSA NO SECA OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE SALADO NO DEBE SER ACIDO SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 8.00	1793	4481	$ 14,344.00	$ 35,845.92
148	480	406	1309	01	22100216	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO AGUA SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA BLANCA AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR) SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 95.40	27	65	$ 2,575.80	$ 6,210.54
149	480	406	1403	01	22100218	PAN BOLLO 675 G 12 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 680 G (12 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	PIEZA	BIMBO	$ 127.00	50	125	$ 6,350.00	$ 15,826.74
150	480	406	1500	00	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 680 G 23 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 680 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 115.50	0	0	$ -	$ -
151	480	406	1500	01	22100216	PAN INTEGRAL DE CAJA 750 G 24 REB	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 750 + 20 CON 24 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO AGUA LEVADURA AZUCAR SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA FERMENTADO MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR HORNEADO REBANADO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS (NOM 147 - SSA1 - 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE CORTEZA DORADA UNIFORME MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION SABOR A FERMENTACION AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	BIMBO	$ 138.00	221	551	$ 30,498.00	$ 75,977.28
152	480	406	1600	00	22100218	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 5 G POR PORCION EN CAJA DE CARTON O PLASTICO CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA POR LA ACCION DE LEUDANTE PREPARADA CON HARINA DE TRIGO HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS AGUA SAL AZUCARES GRASAS COMESTIBLES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS TEXTURA SUAVE CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO) COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO AROMA SUAVE SABOR AGRADABLE SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO PROTEINAS MINIMO 9PORCEN GRASAS DE 1 5 A 2 0 PORCEN TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G	PIEZA	A GRANEL	$ 21.00	0	0	$ -	$ -
153	480	406	1700	00	22100216	PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO FERMENTADA MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA HORNEADO REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y 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	PIEZA	BIMBO	$ 68.00	38	97	$ 2,652.00	$ 6,576.96

154	480	405	1508	01	22100216	PAN MOLIDO 210 G	PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO CON GRAMAJE DE 210 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION SECADA POR CALOR MOLIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 20 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO COLOR CREMA A CAFE CLARO DORADO LIBRE DE PUNTOS NEGROS AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD	PIEZA	BIMBO	$ 27.50	46	113	$ 1,265.00	$ 3,120.15
155	480	406	1508	00	22100216	PAN PAMBAZO 60 G	PAN PAMBAZO HOSPITAL Y GUARDERIA POR 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	PIEZA	A GRANEL	$ 13.50	0	0	$ -	$ -
156	480	406	2008	00	22100216	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	PIEZA	BIMBO	$ 49.50	73	182	$ 3,613.50	$ 9,022.86
157	480	406	2108	00	22100219	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	PIEZA	A GRANEL	$ 19.90	0	0	$ -	$ -
158	480	405	2108	01	22100218	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO HONGOS 50 UFC /G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR DORADO UNIFORME COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMAS VARIADAS REDONDAS ALARGADAS GRANDES O PEQUEÑAS (DONA PANQUE CONCHA TRENZA CUERNO CHILINDRINA COCOL BESOS Y OTRAS) DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS	PIEZA	A GRANEL	$ 27.00	3325	8312	$ 89,775.00	$ 224,433.18
159	480	406	2108	00	22100219	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENT BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE DIF FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICION ENTRE LOS CONTENIDO BAJOS DE INGREDIENTES MINIMO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION EN SU COMPOSICION INGREDIENTES SODIO MINIMO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A 140MG/50G DE PRODUCTO MAX DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SU SIMILAR GRASA EL MIN ES MENOR O IGUAL A 3 G/POR PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES DECIR 30/50G DE PRODUCTO MAXIMO AQUEL CUYO CONTENIDO DE GRASA ES AL MENOS UN 25 PORCIEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA DEL ALIM ORIGINAL O DE SU SIMILAR DE GRASA SATURADA MINIMO SU CONTENIDO DE GRASA SATURADA ES IGUAL O MENOR A UN G/PORCION Y NO MAS DEL 15 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G EL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 1G/100 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR SU CONTENIDO ES MENOR A 0 5 G/PORCION MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR POR LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR SUSTITUTOS DE AZUCAR NO SE PERMITEN FIBRA NO ADICIONADA DEBE ESTAR CONTENIDA EN LA HARINA CON BASE EN LA NOM-247-SSA1-2008 HARINA INTEGRAL OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE CEREAL QUE CONSERVA SU CASCARA Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCION RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TECNOLOGICO AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA RECOMENDACIONES SIN CHOCOLATE MERMELADAS AZUCAR GLASS JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS RELLENOS FRITURAS NI CUBIERTAS AZUCARADA PARA SU PREPARACION O DECORACION SIN FUNGISTATO O SIMILARES ADITIVOS NI COLORANTES DEBERA SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACION PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA Y/O CANELA DEBE CUMPLIR CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO DE MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES QUE NO TENGA REACCIONES CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	PIEZA	A GRANEL	$ 15.00	0	0	$ -	$ -
							SUB GRUPO 7 TORTILLAS							
160	480	405	0608	00	23800138	TORTILLA DE MAIZ (1000 G)	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANEL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR COCIDO Y APILADO PUEDE SER EMPACADO ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 46 5 A 49 5 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO HONGOS 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 UFC / G MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA FLEXIBLE Y SUAVE COLOR BLANCO A CREMA VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAIZ CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS	PIEZA	A GRANEL	$ 52.50	1995	4987	$ 104,737.50	$ 261,799.65
161	480	406	2608	00	23800187	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 NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 53.50	0	0	$ -	$ -
162	480	406	2908	00	23800187	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/10 PZ)	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 3 A 30 8 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 UFC / G HONGOS < DE 20 UFC / G LEVADURAS < DE 20 UFC / G CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO SABOR AGRADABLE DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PIEZA	A GRANEL	$ 33.00	203	508	$ 6,699.00	$ 16,695.36
							TOTAL GRUPO 3							$ 655,508.64
							GRUPO 4 NIEVES Y HELADOS							
113	480	603	0108	00	23800088	HELADO DE SABORES (1000 ML)	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES LECHE DESCREMADA EN POLVO SUERO DE LECHE EN POLVO JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASANDOSE EN EL SABOR ESTABILIZANTES EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACION A MENOS 18 ° C EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACION O CONSERVACION SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSA GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME CREMOSA NO QUEBRADIZA EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA INTEGRO DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION	PIEZA	HOLANDA	$ 125.00	0	0	$ -	$ -
							TOTAL GRUPO 4							$ -
							GRUPO 5 JUGOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS							
							SUB GRUPO 8 JUGOS Y CONCENTRADOS							

114	480	602	0901	00	23800071	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1 000 ML)	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O 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 CARAMELIZADOS 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 49.00	0	0	$ -	$	
116	480	602	0903	01	23800071	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 CARAMELIZADOS 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 PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION	PIEZA	JUMEX	$ 22.50	188	413	$ 9,735.00	$ 9,290.70	
TOTAL GRUPO 5															**$ 9,290.70**	
														Gran total	**$ 5,487,820.00**	

(CINCO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS VEINTE PESOS 00/100 M. N.)

LOS PRECIOS OFERTADOS SE MANTENDRAN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

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

JAVIER ARTURO GONZALEZ TREVIÑO

COMERTAM, S. A. DE C. V.

REPRESENTANTE LEGAL

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

FOLIO: 0000001955-2025

[ ] Dictamen de Inversión
[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante: 29 Tamaulipas
299001 Oficina del OOAD TAMAULIPAS
200100 Jefatura De Servicios De Prest

Concepto: Oficio No. 2901072700/641/2024 Fecha 09 de Diciembre de 2024 Cuenta 42060801 Médicos

Fecha Elaboración: 09/12/2024

Total Comprometido (en pesos): $ 86,466,455.00
Cuenta: 42060801 Viveres Unidad de Información: 290701 Centro de Costos: 200209
Partida Presupuestaria SHCP: 22102 Productos alimenticios para personas derivado de la prestacl

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
86,466.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
0.0	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

Ivonne Lizeth Cruz Vela

CRUZ VELA IVONNE LIZETH

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 3

HORARIOS Y LUGARES DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS DENTRO DEL HORARIO ESTABLECIDO EN LA SIGUIENTE TABLA.

HORARIOS DE ENTREGA

DESCRIPCIÓN	UNIDADES DEL REGIMEN ORDINARIO
CARNES, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO, EMBUTIDOS, FRUTAS Y VEGETALES, PESCADO	DE LUNES A DOMINGO Y DÍAS FESTIVOS DE 6:00 A 8:00 HRS.
ABARROTES CONCENTRADOS DE FRUTAS.	DIARIO DE 6:00 A 8:00 HRS.
PAN FRESCO	DE LUNES A DOMINGO Y DÍAS FESTIVOS DE 6:00 A 8:00 HRS.
TORTILLA DE MAÍZ	DE LUNES A DOMINGO Y DÍAS FESTIVOS DESAYUNO 6:00 HRS. COMIDA: 12:00 HRS. CENA Y COLACIÓN: 18 HRS.

LUGARES DE ENTREGA

UNIDAD	DOMICILIO	NOMBRE DEL DIRECTOR	JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUMERO DE TELEFONO
HGZ. N° 11	CALLE VICTORIA Y REYNOSA, SECTOR CENTRO, CÓDIGO POSTAL 88000, NVO. LAREDO, TAM.	DR. JOSÉ MARTINEZ MARTINEZ	LIC. IRMA CRISTEL BADILLO CASTAÑEDA	867-192-6029
HGZ. N° 13	CALLE SEXTA OCAMPO Y MINA NO.	DR. JUAN MANUEL	LIC. MIRIAM IVETTE	868-197-1692

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 3

UNIDAD	DOMICILIO	NOMBRE DEL DIRECTOR	JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	NUMERO DE TELEFONO
	800, H. MATAMOROS, TAM.	SILVA SANDOVAL	GUZMAN GARCÍA	
HGZ. N° 15	BLVD. HIDALGO NO. 2000 COL. DEL VALLE C.P. 88620 CD. REYNOSA, TAM.	DR. FELIPE ALCALÁ ESPINOSA	LIC. MARTHA DIONE SALAZAR PEÑA	956-627-9091
HGSZ N°17	CALLE DIF N° 255 E/ JUAN ESCUTIA Y NIÑOS HÈROES COL. NIÑOS HÉROES C.P. 88300 CD MIGUEL ALEMÁN TAM.	LIC. ALDO ALBERTO CASTILLO RUIZ	DR. ALDO ALBERTO CASTILLO ORTIZ	987-971-0292
HGR N° 270	CARRETERA REYNOSA SAN FERNANDO KM.102 POLIGONO C N°8200 FRACC.PIRAMIDES III C.P.88501 CD.REYNOSA, TAM	DR. JOSE TIMOTEO LEYVA SILVA	LIC. VIRIDIANA MALDONADO HERNANDEZ	899-319-9652

2025 Año de La Mujer Indígena

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 4

FORMATO PARA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(Afianzadora)

Denominación social: _____. en lo sucesivo la "Afianzadora".

Domicilio: _____.

Autorización del Gobierno Federal para operar: _____. (especificar si fue Procedimiento de Licitación Pública, Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, y el número de éste)

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 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")

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, en lo sucesivo el "Contrato":

Número asignado por "la Contratante": _____.

Objeto: _____.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 4

Monto del Contrato: _____. (Con número y letra, sin el Impuesto al Valor Agregado)

Moneda: _____.

Fecha de suscripción: _____.

Tipo: Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

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

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

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

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

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.

La "Afianzadora", se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto de esta póliza, que es _____ (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el ____ % (señalar el porcentaje con letra) 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 ___% de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, la "Afianzadora" emitirá

2025 Año de La Mujer Indígena

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 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 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 - - - -

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 5

Dirección de Prestaciones Médicas
Unidad de Atención Médica
P.L.A.C.A.

IMSS

Orden de compra del ___ _____ al ___ ___ ____
Día mes año

Número de la Unidad Médica

ABARROTES

Día de la semana	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo Lunes	Semana
Día de surtido							
Fecha de la minuta							
Minuta							

Entregó Nombre y Firma Resp A. Víveres	Recibió Nombre y Firma RTE. Proveedor	Nombre y Giro de la Empresa
Hora	Vo.Bo. Jefe de Depto. De Nutrición	Domicilio
Recibe Mercancía		Reg. Fed. Causantes
		Ced. Empadronamiento

2025 Año de La Mujer Indígena

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 6

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

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		MODIFICACIÓN DE LA NOM-051-SCFI-SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	COPIA SIMPLE DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF". DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		NOM-194-SSA1-2004	
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	
		NOM-029-SSA1-1993	
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		NOM-158-SCFI-2003	
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 6

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			LOS ALIMENTOS QUE SEAN ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN REBANADAS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS: • MARCA COMERCIAL • NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO • FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR • FECHA DE REBANADO O CORTE Y • PESO NETO LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-213-SSA1-2002.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN. DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS.	VERIFICAR EN LA MUESTRA FÍSICA • LA MADUREZ, • MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),

2025 Año de La Mujer Indígena

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 6

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
		DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	
GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE.
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-247-SSA1-2008.	ETIQUETA DEL ENVASE.
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-2012	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO A LA EVALUACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 7

EL PERIODO MÁXIMO DE CADUCIDAD DE LOS ALIMENTOS A ENTREGAR Y DISTRIBUIR DEBE SER DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA

grupo	subgrupo	caducidad máxima a aceptar	conservación
1	**alimentos perecederos:** • carne rojas • carnes blancas • embutidos y derivados lácteos • huevo • frutas y vegetales • pescado	en carnes frescas, huevo, frutas y vegetales, se evalúan las características fisicoquímicas a consumir en 3 días embutidos y derivados lácteos 15 días anteriores a la fecha de caducidad	• refrigeración a menos de 4 grados centígrados
2	**alimentos no perecederos** • abarrotes • concentrado de frutas • lácteos ultra pasteurizados	• 30 días de anteriores a fechas de caducidad indicadas	• en anaquel
3	**pan industrializado y tortilla** • pan dulce • pan industrializado • pan blanco • tortilla de harina y tortilla de maíz	• del día.	• en anaquel
4	**nieves y helados** • nieve y helados	• 8 días anteriores a la fecha de caducidad	• refrigeración a 0 grados centígrados
5	**jugos y concentrados** • jugos y concentrados de frutas	• 3 meses por el fabricante	• en anaquel

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 8

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN Y SELECCIÓN

ALIMENTO	ATRIBUTOS	RECIBIR	RECHAZAR
Quesos frescos o quesos madurados	Color	Uniforme.	Anormal.
	Olor	Característico.	Con olores extraños. Contaminadocon hongos en productos que no fueron inoculados.
	Textura	Bordes limpios y enteros.	Con mohos o partículas extrañas.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada y en su empaque original al alto vacío. 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 4° c.	A más de 4° c.
	Procedencia	Elaborado a base de leche pasteurizada. Fecha decaducidad 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 ligeramentehúmeda.	Superficie viscosa o con lama.
Carnes frescas	Color	Característico. Res rojo brillante,cordero rojo, cerdo rosa pálido, grasa de origen animal blanca oligeramente 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 4° 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 ligeramentehúmeda.	Superficie viscosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 4°C. Fecha de caducidad vigente Etiquetado marca y gramaje.	Fecha de caducidad vencida. Sin etiqueta de marca. correspondiente
	Olor	Característico.	Mal olor.
ALIMENTO	**ATRIBUTOS**	**RECIBIR**	**RECHAZAR**
Aves	Color	Característico (blanco orosado), sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne verdosa o amoratada conrestos de vísceras y hiel.
	Textura	Firme, húmeda.	Pegajosas bajo las alas, carneblanda, 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 bolsasde plástico limpio sin rebasar más de 5 kilos.	Empaques con rasgaduras.
Menudencias de pollo	Color	Característico y sin vesículabiliar.	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.
	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, elástico, sin presencia de quemaduras en el estómago. Al oprimir la	Carne flácida.

		carne no quedanmarcados los dedos.	
	Olor	Característico, ligero.	Agrio o amoniacal, putrefacto.
	Temperatura	Refrigerados: máximo 0°C quegarantice su conservación. Congelados: en bolsas depolietileno a menos 18°C y sin Signos de descongelación.	Refrigerados a más de 4° C. Congelados que cumpla la temperatura y que presente signosde 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 seabren y cierran al contacto.	Conchas abiertas, que no cierran altacto.
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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 8

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
Abarrotes	Secos	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, fecha de caducidad.	Empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos, rancidez y decoloración. Vencimiento de fecha de caducidad de acuerdo a la tabla del periodo máximo de los alimentos a entregar y distribuir, latas golpeadas
	Enlatados	Latas en buen estado, sin oxidación, abombamiento o abolladuras, producto de marca reconocida. Fechas de caducidad vigente.	Latas abolladas, oxidadas o enmohecidas, con derrames o escurrimiento, abombadas o picadas. Conservas caseras, Caducidad vencida.
	Granos y harinas	Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.	Presenten agujeros, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos , rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
	Panes, galletas y tortillas	Envases limpios en buen estado.	Que presenten mohos y coloración no propia del producto. Sin etiqueta, información y sin fecha de caducidad.
Huevo		Limpio, con cascarón entero, sin fisuras, peso mayor de 50 g, cámara de aire pequeña, cajas secas y limpias, caducidad vigente	Cascarón quebrado o manchado con excremento o sangre. Fecha de caducidad vencida
Leche	Pasteurización	Pasteurizada con fecha de caducidad vigente.	Sin pasteurizar sin fecha de caducidad o vencida con escurrimiento y abombada.
	Entrega	En recipientes o envases originales en buen estado.	Envases sucios o en mal estado

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 8

BIEN	ATRIBUTOS	ACEPTAR	RECHAZAR
	Olor	Característico fresco	Mal olor
Alimentos congelados	Temperatura	Menos de -18° C	Temperaturas mayores y/o con signos de descongelación con signos de descongelación
	Entrega	En recipientes y envolturas íntegras y limpias, fechado e identificado	Envoltura con rasgaduras

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 9

TARJETA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE VÍVERES
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd – 30

Departamento de Nutrición y Dietética
Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-302660-009-162

Unidad: Fecha de recepción : / / dd mm aaaa

Proveedor: Hora de recepción de víveres:

Número de contrato: Orden de compra ( ) Solicitud extraordinaria ( )

Grupo de Alimentos: Nota de Remisión:

Nombre del responsable de la entrega de alimentos:

Se presenta uniformado: si ( ) no ( ) Porta gafete con fotografía: si ( ) no ( )

Utiliza cubreboca y cubrepelo: si ( ) no ( ) Actitud: buena ( ) regular ( ) mala ( )

Vehículo: Cuenta con caja cerrada: si ( ) no ( )

Limpio: si ( ) no ( ) Cuenta con cámara refrigerante: si ( ) no ( ) NA( )Fecha de fumigación: Modelo:

Contenedores o cajas de estiba :

Limpias: si ( ) no ( ) Cantidad suficiente: si ( ) no ( ) NA( )

Incumplimiento	Cantidad de alimentos solicitada	Cantidad de alimentos devueltos	Precio Unitario	Importe	Fecha canje	Hora de canje	Cumplió con canje	Observaciones
Alimento que no corresponde a la cantidad solicitada								
Alimento devueltos por mala calidad								

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia; su elaboración lo llevó a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 9

No cumplen con características organolépticas y físico químicas								
Alimentos devueltos por no corresponder a la marca licitada								
Alimentos devueltos por no corresponder a la unidad y presentación licitada								
Omisión de alimentos								
Alimentos que no cumplen con la temperatura								

2025 Año de La Mujer Indígena

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 10

BITÁCORA DE EXHAUSTIVOS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE VÍVERES

IMSS

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL EN TAMAULIPAS
JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD

ANEXO 20

BITÁCORA DE ASEO EXHAUSTIVOS DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE VÍVERES

PROVEEDOR:			
UNIDAD ASIGNADA:		**LOCALIDAD:**	
		MES DE REGISTRO:	

FECHA	PLACAS	NUM ECO	HORA	REALIZÓ	VERIFICÓ	OBSERVACIONES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR018-N-18-2025
CONTRATO NÚMERO D5M0039
ANEXO 11

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

HOSPITALES DEL REGIMEN ORDINARIO

GRUPO	NUMERO MÍNIMO DE VEHÍCULOS	TIPO
1. ALIMENTOS PERECEDEROS	5 VEHÍCULOS	ADECUADOS PARA LA TRANSPORTACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS PERECEDEROS CON **EQUIPO DE REFRIGERACIÓN (TIPO THERMOKING)**
2. ALIMENTOS NO PERECEDEROS		
3. PAN Y TORTILLAS		
4. NIEVES Y HELADOS		
5. JUGOS Y CONCENTRADOS		

"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los términos y condiciones y a los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que señala, así como a la normatividad aplicable en la materia, su elaboración lo llevo a cabo la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento OOAD Tamaulipas"