SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA
Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F.: 20-marzo-2025

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** DENTRO DEL **EJERCICIO FISAL 2026,** CON CARÁCTER **NACIONAL** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO",** REPRESENTADO POR EL **DR. JOSÉ MIGUEL ÁNGEL VAN-DICK PUGA,** EN SU CARÁCTER DE TITULAR DEL **ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN** Y APODERADO LEGAL, Y POR LA OTRA, LA EMPRESA DENOMINADA **"ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V."** REPRESENTADA POR EL **C. ALVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO**, EN SU CARÁCTER DE **REPRESENTANTE LEGAL**, A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES",** AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

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

I. **"EL INSTITUTO"** declara que:

I.1. Es un organismo descentralizado de la administración pública federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del seguro social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4 y 5 de la Ley del Seguro Social.

I.2. Está facultado para contratar los servicios necesarios, en términos de la legislación vigente, para la consecución de los fines para los que fue creado, de conformidad con el artículo 251, fracción IV, de la Ley del Seguro Social

I.3. Conforme a lo dispuesto su representante, el **Dr. José Miguel Ángel Van-Dick Puga**, en su carácter de **Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán**, cuenta con las facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en los artículos 263, 264 fracciones IX y XVII y 286 H, de la Ley del Seguro Social; 5, 57 y 58 fracción XI de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, así como artículos 31 fracción III, 144 fracciones I y XXIII, 155 fracción XVI, en relación con el artículo 2, fracción IV, inciso a), del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social acreditando su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número 82,337 libro 1,736 de fecha 28 de Junio del 2023, otorgada ante la fe del Licenciado Ignacio Soto Sobreyra y Silva, Titular de la Notaría Pública Número 13, de la Ciudad de México, Inscrito en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número 97-7-10072023-181256, de fecha 20 de julio del 2023, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 25, fracción IV, de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna, es el servidor público que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.4. De conformidad con los artículos 2, fracción IV y 129, penúltimo párrafo del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, suscribe el presente instrumento la **Dra. Maria Leticia Hernández Uribe;** Coordinador Prevención y Atención a la Salud del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán, con R.F.C. [redacted] en su calidad de Administrador de Contrato, de conformidad con el Documento de Administrador de Contrato que se integra en el **Anexo Cuatro (4)** del presente instrumento jurídico, quien podrá ser sustituida en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a **"EL PROVEEDOR"** para los efectos del presente contrato.

I.5. La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Adjudicación Directa Nacional número **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, realizada al amparo de lo establecido en los artículos 1°, 4° y 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 1° de la Ley Federal de Austeridad Republicana y de conformidad con los artículos 35 fracción III, 36, 37, 39 fracción I, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 fracción III, 57, 66, 68 y demás correlacionados con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (**LAASSP**), y los aplicables de su reglamento y en términos del **acta de fallo**, del **28 de septiembre del 2026**, suscrita por la encargada de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, así como su complemento, dependiente del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán de "**EL INSTITUTO**", documento que se agrega en el **Anexo Tres (3)** del presente contrato.

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
CORREO ELECTRONICO Y TELEFONO QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE
INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y
ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

I.6. **"EL INSTITUTO"** cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante **Dictamen** de Disponibilidad Presupuestal Previo con cuenta número **51221001**, con Folio **0000423475-2026**, de fecha 01 de septiembre del 2026, autorizado por la Unidad de Operación Financiera del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán. **Anexo Uno (1)**.

I.7. Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **N° IMS421231I45**.

I.8. Tiene establecido su domicilio en Avenida Francisco I. Madero Poniente N° 1200, Colonia Centro, C.P. 58000 en Morelia, Michoacán mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. **"EL PROVEEDOR"** declara que:

II.1. Es una persona **moral** legalmente constituida mediante escritura pública número **26,969** Volumen 529 de fecha 22 de octubre de 1999, otorgada ante la fe del Licenciado Alfredo Beltrán Santana, notario público titular número 14 de Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, denominada "**ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V."**, cuyo objeto social es la compraventa, fabricación, producción, comisión consignación, distribución, representación, importación y exportación de toda clase de frutas, verduras, legumbres, vegetales, y víveres, entre otros, **Suministro de Víveres**, inscrita en el Registro Público de Comercio de la Ciudad de México, bajo el folio mercantil número 261,531 de fecha 13 de junio del 2000.

II.2. El **C. ALVARO SANTIAGO CABRERA PICHARDO**, en su carácter de **Representante Legal**, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con escritura pública número **33,007**, Libro 520 de fecha 08 de Mayo del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Pedro Bernardo Barrera Cristiani, notario público titular número 82 de la Ciudad de México, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

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

II.4. Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **ADI991022KX2**

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

II.6. Para efectos legales y de notificación relacionados con el presente contrato en términos de lo establecido en el artículo 94 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, señala como domicilio el ubicado en **Calle 4 Mz 5 Lt. 6 Colonia Ejido del Moral C.P. 09040 Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México** Teléfono: [redacted] correos electrónicos: [redacted]. Obligándose a recibir toda clase de documentos y/o notificaciones, incluso las de carácter personal mediante el correo manifestado, de conformidad con el artículo 35 Fracción II de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo; debiendo manifestar por escrito a **"EL INSTITUTO"** cualquier cambio de domicilio.

III. **De "LAS PARTES":**

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

C L Á U S U L A S

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a **"EL INSTITUTO"** la: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** DENTRO DEL **EJERCICIO FISAL 2026**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria, este contrato y sus anexos que forman parte integrante del mismo.

Anexo Uno (1)	"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"
Anexo Dos (2)	"Anexo Técnico, Términos y Condiciones"
Anexo Tres (3)	"Propuesta Económica de **"EL PROVEEDOR",** Acta de Fallo y Complemento"
Anexo Cuatro (4)	"Documento de designación del Administrador del Contrato"
Anexo Cinco (5)	"Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato"

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO

"EL INSTITUTO" pagará a **"EL PROVEEDOR"** como contraprestación por los servicios objeto de este contrato, la cantidad **mínima** de **$3´619,909.15 (TRES MILLONES SEISCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS NUEVE PESOS 15/100 M.N.),** servicio exento de impuesto al valor agregado (I.V.A.) conforme al artículo 2ª inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

Y un monto **máximo** de **$9´022,830.45 (NUEVE MILLONES VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS 45/100 M.N.),** servicio exento de impuesto al valor agregado (I.V.A.) conforme al artículo 2ª inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado**.**

No obstante que el presente servicio esté exento de I.V.A. "**EL INSTITUTO"** reconoce y hace la observación y aclaración que en la adquisición de víveres algunos productos si pueden ser susceptibles de causar el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) y/o en su caso el impuesto especial sobre producción y servicios (I.E.P.S.). mismos que están marcados e identificados en el fallo y propuesta económica del proveedor integrada en el **Anexo Tres (3).**

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional **(PESOS MEXICANOS)** hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la: **(**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE **VÍVERES PARA HOSPITALES IMSSR)"** PARA CUBRIR NECESIDADES DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN A **SUMINISTRAR** DENTRO DEL **EJERCICIO FISAL 2026,** por lo que **"EL PROVEEDOR"** no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

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

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

"EL INSTITUTO" se obliga a pagar a **"EL PROVEEDOR",** conforme al contrato respectivo, en moneda nacional, sin que estos rebasen los **17 (diecisiete)** días hábiles posteriores a la entrega de la documentación susceptible de pago, de conformidad al "*procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos*", en el Departamento de Presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sita en Av. Francisco I. Madero Poniente, N° 1200, Col. Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas de lunes a viernes.

a) Presentación impresa del comprobante fiscal digital (CFDI), que reúna los requisitos fiscales respectivos, con las especificaciones normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), a nombre del **"**Instituto Mexicano del Seguro Social", con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231I45, domicilio en Avenida Paseo de la Reforma número 476, Colonia Juárez, Código Postal 06600, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, en la que se indique: número de proveedor, número de contrato, firmadas de conformidad al anexo 2 "cuentas contables" del *procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentado para trámite de pago y la*

constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos, (http://172.24.81.105/Anexo2/index.php); así como la opinion de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente, mismos que deberán ser entregados en el Departamento de Trámite y Erogaciones ubicado en Av. Francisco I. Madero Poniente, N°1200, Colonia Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas (de lunes a viernes en días hábiles).

b) Durante la vigencia del contrato, **"EL PROVEEDOR"** o contratista queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"**, junto con el CFDI de cobro respectiva la opinion de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente misma que deberá ser vigente y positiva.

Para la validación de dichos comprobantes el proveedor deberá cargar en internet, a través del portal de servicios a proveedores de la página del IMSS el archivo en formato XML. La validez de los mismos, será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

En caso de que el **"EL PROVEEDOR"** presente su CFDI con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 135 del reglamento de la LAASSP, el instituto dentro de los 3 días hábiles siguientes a la recepción, indicará por escrito al proveedor las deficiencias que se deberán corregir.

Cuando **"EL PROVEEDOR"** opte por pago en parcialidades o diferido para cada uno de los pagos que efectivamente reciba, de acuerdo con esta cláusula, deberá de expedir a nombre de **"EL INSTITUTO"** el "CFDI con complemento para la recepción de pagos", también denominado "recibo electrónico de pago", el cual elaborará dentro de los plazos establecidos por las disposiciones fiscales vigentes y lo cargará en el portal de servicios a proveedores de la página de **"EL INSTITUTO".**

"EL PROVEEDOR" acepta que **"EL INSTITUTO"** efectué el pago de los bienes suministrados, a través del esquema de transferencia electrónica que el IMSS tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, Banorte, Scotiabank, Santander, BBVA Bancomer, HSBC, Afirme y Banco Azteca, para tal efecto deberá realizar el trámite en el Departamento de la Tesorería del OOAD Regional Michoacán sitio en Av. Francisco I. Madero Pte. No. 1200 Colonia Centro C.P. 58000 Morelia, Michoacán en horario de 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes, en días hábiles.

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

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

Asimismo **"EL INSTITUTO"** aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 b, de la del seguro social.

"EL PROVEEDOR" que celebre contratos de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a **"EL INSTITUTO"**, con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión. El mismo procedimiento aplicará en el caso de que **"EL PROVEEDOR"** celebre cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al programa de cadenas productivas de nacional financiera, S.N.C., institución de banca de desarrollo.

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

El pago del suministro de los bienes recibidos quedará condicionado al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales y, en su caso, deductivas.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 73, párrafo tercero, de la **"LAASSP"**.

Para cualquier duda o aclaración referente a la consulta de opinión cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, puede solicitar informes a la siguiente dirección de correo electrónico constancia32d.aclara@imss.gob.mx

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

La entrega de los bienes se realizará conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **"EL INSTITUTO"** en los **Anexos Técnico, Términos y Condiciones** que se integran en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, los cuales forman parte del presente contrato.

Los bienes serán entregados en los domicilios señalados en el **Anexo Términos y Condiciones** y fechas establecidas en el mismo. **Anexo Dos (2)** del presente contrato.

En los casos que derivado de la verificación se detecten defectos o discrepancias en la entrega de los bienes o incumplimiento en las especificaciones técnicas, **"EL PROVEEDOR"** contará con un plazo de **3 dias** para la reposición o corrección, contados a partir del momento de la notificación por correo electrónico y/o escrito, sin costo adicional para **"EL INSTITUTO**.

MECANISMOS DE COMPROBACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES CONTRATADOS Y EFECTIVAMENTE PRESTADOS, ASÍ COMO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS REQUISICIONES DE CADA ENTREGABLE.

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes de consumo, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y/o el responsable del servicio, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes de consumo, conforme a la orden de compra.

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).
Se anexa nd-30 formato aplicado por Ntta de almacén de víveres y/o el responsable del servicio.

SEXTA. VIGENCIA

"LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **28 de septiembre del 2026 y hasta el 11 de noviembre del 2026**.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" están de acuerdo que **"EL INSTITUTO"** por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 74 de la **"LAASSP"**, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

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

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

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

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito, y deberá suscribirse por el servidor público de **"EL INSTITUTO"** que lo haya hecho, o quien lo sustituya o esté facultado para ello, para lo cual **"EL PROVEEDOR"** realizará el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 136, último párrafo del Reglamento de la LAASSP, salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES*

"EL PROVEEDOR" se obliga con **"EL INSTITUTO",** a entregar al inicio del suministro de los bienes, una garantía por la calidad de los mismos, la cual se constituirá de conformidad al **Anexo Términos y Condiciones** que se integra en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, el cual forma parte del presente contrato.

NOVENA. GARANTÍA(S)

A) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 69, fracción II, 70, fracción II, de la **"LAASSP";** 130, párrafo tercero fracción III, y 151 de su Reglamento **"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir una garantía **divisible*** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de **"EL INSTITUTO",** por un importe equivalente al **10% (diez por ciento)** del monto total del contrato, sin incluir el IVA.

Dicha fianza deberá ser entregada a **"EL INSTITUTO"**, a más tardar dentro de los 10 días naturales posteriores a la firma del presente contrato.

"EL PROVEEDOR" queda obligado a entregar a **"EL INSTITUTO"** la póliza de fianza antes señalada, en la Oficina de Contratos, dependiente de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento de la Delegación Regional Michoacán, ubicada en Calle Manuel Pérez Coronado N° 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Infonavit Camelinas, C.P. 58,290, Morelia, Michoacán, apegándose al formato que para tal efecto proporcione la referida oficina. **Anexo Cinco (5)**

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de cumplimiento se podrá realizar de manera electrónica.

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

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

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar a **"EL INSTITUTO",** dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 136 último párrafo, del Reglamento de la **"LAASSP"**, los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Cuando la contratación abarque más de un ejercicio fiscal, la garantía de cumplimiento del contrato podrá ser por el porcentaje que corresponda del monto total por erogar en el ejercicio fiscal de que se trate, y deberá ser renovada

por **"EL PROVEEDOR"** cada ejercicio fiscal por el monto que se ejercerá en el mismo, la cual deberá presentarse a **"EL INSTITUTO"** a más tardar dentro de los primeros diez días naturales del ejercicio fiscal que corresponda.

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

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", se obliga a:

a) Entregar los bienes en las fechas o plazos y lugares establecidos conforme a lo pactado en el presente contrato y anexos respectivos.
b) Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el presente contrato y sus respectivos anexos.
c) Realizar los trámites de importación y cubrir los impuestos y derechos que se generen, cuando se trate de bienes de procedencia extranjera.
d) Asumir la responsabilidad de cualquier daño que llegue a ocasionar a **"EL INSTITUTO"** o a terceros con motivo de la ejecución y cumplimiento del presente contrato.
e) Proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 156 del Reglamento de la **"LAASSP"**.
f) **"EL PROVEEDOR"** deberá incorporarse al Registro de Proveedores para la Integridad ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (**REPIIMSS**) en un periodo no mayor a 30 (treinta) días naturales posteriores a la formalización del presente contrato. La no integración al **REPIIMSS** en el periodo establecido, será considerado como un incumplimiento contractual con las consecuencias que establece la normatividad aplicable.

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO"

"EL INSTITUTO", se obliga a:

a) Otorgar las facilidades necesarias, a efecto de que **"EL PROVEEDOR"** lleve a cabo en los términos convenidos, el suministro de bienes objeto del contrato.

b) Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.

c) Extender a **"EL PROVEEDOR",** por conducto del servidor público facultado, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

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

"EL INSTITUTO" designa como Administrador del presente contrato a la **Dra. Maria Leticia Hernández Uribe;** Coordinador Prevención y Atención a la Salud del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán con RFC [redacted] quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

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

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

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

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

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES

"EL INSTITUTO" aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra **"EL PROVEEDOR"** conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por el **1% (uno por ciento)** según sea el caso sobre el monto de los bienes, conforme a lo establecido en **Términos y Condiciones** que se integran en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato, proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que **"EL PROVEEDOR"** presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

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

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

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de **"EL INSTITUTO",** cuyá notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los **5 días** posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES

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

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

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

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

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

Cuando **"EL PROVEEDOR"** quede exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, en los supuestos previsto en la **"LAASSP"**, el monto máximo de las penas convencionales por atraso que se puede aplicar será del 20% (veinte por ciento) del monto de los bienes adquiridos fuera de la fecha convenida, de conformidad con lo establecido en el tercer párrafo del artículo 142, cuarto párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

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

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.*

"EL PROVEEDOR" se obliga a contratar una póliza de seguro por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, que ampare los daños y perjuicios y que ocasione a los bienes y personal de **"EL INSTITUTO"**, así como, los que cause a terceros en sus bienes o personas, con motivo de la prestación del servicio materia del presente contrato.

La póliza deberá contener las coberturas señaladas en el **Anexo Términos y Condiciones**, que se agregan en el **Anexo Dos (2)** del presente contrato

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

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

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

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

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

Por tal motivo, **"EL PROVEEDOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.
Asimismo **"EL PROVEEDOR"** deberá observar lo establecido en el Anexo aplicable a la Confidencialidad de la información del presente Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" cuando concurran razones de interés general, de común acuerdo o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios 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 de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para **"EL INSTITUTO"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"EL INSTITUTO"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **"EL PROVEEDOR"** hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen que precise las razones o las causas justificadas que le dieron origen a la misma, una vez notificada la terminación anticipada, se extinguirá el contrato, lo que dará lugar a formalizar el finiquito entre las partes.

En el finiquito se harán constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"EL INSTITUTO"** por concepto de los servicios prestados hasta el momento de terminación anticipada, además, en su caso, pactará en el mismo el reembolso al proveedor de los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De no rescindirse el contrato, **"EL INSTITUTO"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 74 de la **"LAASSP"**.

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

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **"EL PROVEEDOR"** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 73, párrafo cuarto, de la **"LAASSP"**.

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

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

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

intermediario.

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

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

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

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 109, 111 y 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 186 al 196 de su Reglamento.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" se obligan a sujetarse estrictamente para el suministro de bienes objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.

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

FIRMANTES O SUSCRIPCION

Por lo anterior expuesto, **"EL INSTITUTO"** y **"EL PROVEEDOR"**, manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman electrónicamente en las fechas especificadas en cada firma electrónica.

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
DR. JOSÉ MIGUEL ÁNGEL VAN-DICK PUGA **Apoderado Legal**	Titular del Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán	[redacted]
NOMBRE	**CARGO**	**R.F.C.**
DRA. MARIA LETICIA HERNÁNDEZ URIBE, **Administrador del Contrato**	Coordinador Prevención y Atención a la Salud	[redacted]

POR:
"EL PROVEEDOR"

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

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
RFC, POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA
Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Cadena original:

[redacted]

Firmante: JOSE MIGUEL ANGEL VAN DICK PUGA
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 06/10/2026 15:14

Certificado:

[redacted]

Firma:

k+A0wwMZtTDPAf9gLQjJ6GwaAgoryrF29v/E2YKAuJydmU8VytxyKk1H2zPerX+bWtnZCrW8emt9TTLgEr2uTypG+iI1XfisuIkHiC1yZv7pd3LFuVLB3LOfRIjTKSvJtshUDBCXOr0Pgdf8QOn4E0HRddb0Q1ZzXZbNq77IF5Buc+p2grxVOiHpD1oT89LNOM/DV1uZAcrMrhS38zY+Uf0H5W74AR0Y3W7m8V8qWTe5JJDQ9fC42yFyp6EZZqSZtw8VqwgNYd5noiI6mEgEFcei8K+vpuHvT74dvPdsNhDCtwXra0Dx9KECzsD+c4y/Cg3ttI/+wIv/JztqMzAhUw==

Firmante: MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 06/10/2026 18:58

Certificado:

[redacted]

Firma:

lSxSwHx+gP8qRzkBxnFeN0IV4BnW4tanru8a6iWnz+vfHmlNWOR+BGqJcn/HHs65k56o/yGY5d/JrGMp/CoOIMlul3gs1I5+EtjPO7xcHcbGF/HEEeBNMwRLVmO2Pk8yOvIj4K3A++WBbPi6uxqUKNbr9V0cSEQHA0tS/+mh7rmzIZcz9Kyp/jWRKVufnqFCf3+ocAW/d11atvj5EsNaeu8l2ieTTuf5Nc+4vOZJSHEnAL04bM4qr+uPTLoWHAXpNTWkuu56TvQ2ytkndeNLOT+iQnd/lgGmGb+oCOHPw+duaf8YmdDXPCv7xDk3FqzCpT0e/QqgKqYCiFMuXtpEiw==

Firmante: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES SA DE CV
RFC: ADI991022KX2
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 07/10/2026 11:52

Certificado:

[redacted]

Firma:

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO: No. SERIE, RFC, CADENAS, CERTIFICADOS, QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFOS I, IV Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Contrato: 050GYR033N10626-118-00

Nm83S2DNvgrBIYW3UCIDW4cDZZTIpRTiGxI9Qns/WrElFPryLF5rs34mBMPcDbvrcXftA4g1XVWNRiGuBrlsfH4oFCoa7TwzHt6qHiifZswg2SpouYt0HyWG0va3JA//ehJZ0FR5EQuja5R6B5dh8zeJ2SIEQydt
JvYwwE/xYRwvD03Hn7TrUoRhekVtpR15TXy3SH/KPqm/8bG9FxXMfiWAcks+9l+1zFK1pUoUF6nnYpuWnxZ5T/1RaLFQWwpFNDmSU8cHe73K9GPV0CrIHo+/bOvdsMeKRJrT2K/8BuP9ZK28kEv7ZLLAOlmAXXUT
RNA7oHmMIUEX7sNK3QH98A==

Anexo Uno (1)

"Dictamen de Disponibilidad Presupuestal Previo"

OFICINA DE CONTRATOS
"Este instrumento jurídico fue elaborado de conformidad con los documentos correspondientes al procedimiento de contratación que se señala"
CONTRATO FORMALIZADO A TRAVES DEL **MFIJ** (*MODULO DE FORMALIZACION DE INSTRUMENTOS JURIDICOS*

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

FOLIO: 0000423475-2026

[ ] Dictamen de Inversión
[X] Dictamen de Gasto

Dependencia Solicitante:	17	Michoacan
	179001	Oficina del OOAD MICHOACAN
	250100	Coordinacion de Soporte Médico
Concepto:	MEDICO 0883 oficio 1036 del 31 08 2026 51221001 Viveres	
Fecha Elaboración:	01/09/2026	

Total Comprometido (en pesos): $ 9,022,897.00
Cuenta: 51221001 VIVERES Unidad de Información: 170104 Centro de Costos: 200209
COG 2210201

COMPROMETIDO MENSUAL (en miles de pesos)

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3,859.1	3,294.9	1,533.4	335.5

DISPONIBLE (en miles de pesos)

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 los artículos 8, 144 y 148 del Reglamento Interior del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), y el numeral 7.5.9.4 de la Norma Presupuestaria 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 FINAT, 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

MICHOACAN

CRUZ HURTADO CARLOS IVAN

DIA	MES	AÑO

DICTAMINADO DEFINITIVO

DICTAMEN DEFINITIVO

CONTRATO No. _____

IMPORTE DEFINITIVO (EN PESOS) : $ _____ .00

Clave: 6170-009-001

UN: IMSSR **NRO DICTAMEN:** 0000423475-2026 **FECHA DICTAMEN:** 01/09/2026

Nro Linea	Cuenta Contable	Centro de Costo	Unidad de Explotacion	Unidad de Informacion	Proyecto	COG/CRI	Clasific. Tipo Gasto	Programa Presupuesto	Fecha de Presupuesto	Importe Original	Importe Definitivo
1	51221001	200209	17	170101	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	264,816.00	264,816.00
2	51221001	200209	17	170101	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	264,816.00	264,816.00
3	51221001	200209	17	170101	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	64,816.00	64,816.00
4	51221001	200209	17	170101	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	2.00	2.00
5	51221001	200209	17	170102	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	320,517.00	320,517.00
6	51221001	200209	17	170102	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	398,147.00	398,147.00
7	51221001	200209	17	170102	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	98,145.00	98,145.00
8	51221001	200209	17	170103	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	512,644.00	512,644.00
9	51221001	200209	17	170103	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	412,644.00	412,644.00
10	51221001	200209	17	170103	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	300,002.00	300,002.00
11	51221001	200209	17	170103	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	12,644.00	12,644.00
12	51221001	200209	17	170104	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	442,746.00	442,746.00
13	51221001	200209	17	170104	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	242,746.00	242,746.00
14	51221001	200209	17	170104	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	42,745.00	42,745.00
15	51221001	200209	17	170202	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	250,415.00	250,415.00
16	51221001	200209	17	170202	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	150,415.00	150,415.00
17	51221001	200209	17	170202	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	200,000.00	200,000.00
18	51221001	200209	17	170202	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	413.00	413.00
19	51221001	200209	17	170203	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	306,396.00	306,396.00
20	51221001	200209	17	170203	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	266,396.00	266,396.00
21	51221001	200209	17	170203	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	158,796.00	158,796.00
22	51221001	200209	17	170203	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	66,599.00	66,599.00
23	51221001	200209	17	170401	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	150,792.00	150,792.00
24	51221001	200209	17	170401	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	125,792.00	125,792.00
25	51221001	200209	17	170401	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	26,948.00	26,948.00
26	51221001	200209	17	170401	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	19,845.00	19,845.00
27	51221001	200209	17	170402	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	140,605.00	140,605.00
28	51221001	200209	17	170402	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	140,605.00	140,605.00
29	51221001	200209	17	170402	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	112,183.00	112,183.00
30	51221001	200209	17	170402	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	723.00	723.00
31	51221001	200209	17	170403	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	107,630.00	107,630.00
32	51221001	200209	17	170403	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	100,630.00	100,630.00
33	51221001	200209	17	170403	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	21,908.00	21,908.00
34	51221001	200209	17	170403	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	7,280.00	7,280.00
35	51221001	200209	17	170502	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	1,096,847.00	1,096,847.00
36	51221001	200209	17	170502	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	996,847.00	996,847.00
37	51221001	200209	17	170502	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	400,847.00	400,847.00
38	51221001	200209	17	170502	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	181,175.00	181,175.00
39	51221001	200209	17	170701	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	120,464.00	120,464.00
40	51221001	200209	17	170701	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	100,464.00	100,464.00
41	51221001	200209	17	170701	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	36,597.00	36,597.00
42	51221001	200209	17	170701	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	29,866.00	29,866.00
43	51221001	200209	17	172201	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	15,419.00	15,419.00
44	51221001	200209	17	172201	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	11,419.00	11,419.00
45	51221001	200209	17	172201	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	2,855.00	2,855.00
46	51221001	200209	17	172201	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	1,565.00	1,565.00
47	51221001	200209	17	172202	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	35,123.00	35,123.00
48	51221001	200209	17	172202	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	25,123.00	25,123.00
49	51221001	200209	17	172202	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	22,123.00	22,123.00
50	51221001	200209	17	172202	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	10,997.00	10,997.00
51	51221001	200209	17	172203	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	10,868.00	10,868.00
52	51221001	200209	17	172203	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	8,868.00	8,868.00
53	51221001	200209	17	172203	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	131.00	131.00
54	51221001	200209	17	172204	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	30,000.00	30,000.00
55	51221001	200209	17	172204	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	6,215.00	6,215.00

56	51221001	200209	17	172204	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	2,570.00	2,570.00
57	51221001	200209	17	172205	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	6,061.00	6,061.00
58	51221001	200209	17	172205	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	6,061.00	6,061.00
59	51221001	200209	17	172205	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	6,000.00	6,000.00
60	51221001	200209	17	172205	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	59.00	59.00
61	51221001	200209	17	172206	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	10,943.00	10,943.00
62	51221001	200209	17	172206	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	10,943.00	10,943.00
63	51221001	200209	17	172206	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	10,000.00	10,000.00
64	51221001	200209	17	172206	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	940.00	940.00
65	51221001	200209	17	172207	N/A	2210201	23204	E031	01/09/2026	36,773.00	36,773.00
66	51221001	200209	17	172207	N/A	2210201	23204	E031	01/10/2026	26,773.00	26,773.00
67	51221001	200209	17	172207	N/A	2210201	23204	E031	01/11/2026	26,773.00	26,773.00
68	51221001	200209	17	172207	N/A	2210201	23204	E031	01/12/2026	3,387.00	3,387.00
TOTALES										9,022,897.00	9,022,897.00

Anexo Dos (2)

“Anexo Técnico, Términos y Condiciones”



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

NÚMERO DE PARTIDA	NÚMERO DE RENGLÓN	CUCOP	CLAVE	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	1	22100071	480101010000	480	101	100	00	CHULETA CERDO 150 G	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 ° C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
	2	22100071	480101020000	480	101	200	00	LOMO DE CERDO 120 G	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO QUE



									GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.
		3	22100071	480101030000	480	101	300	00	PIERNA CERDO ENT. 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 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.
		4	22100071	480101030001	480	101	300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	PIERNA CERDO ENTERA SINHUESO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 90 G ±20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS ESTA CONSTITUIDA POR LOS HUESOS DE LA CAÑA, TAPA DE LA RODILLA, HUESO DE LA PIERNA Y HUESO ACHE. ES SEPARADA DEL LOMO CORTANDO ENTRE LA SEGUNDA Y LA TERCERA VERTEBRA SACRA PARALELA AL ANGULO DE ARTICULACION DE LA RODILLA. EN LA PIERNA DESHUESADA SE ELIMINA LA PATA, EL HUESO DE LA COLA, EL FLANCO Y LA PIEL, QUITANDO EL EXCESO DE GRASA SUPERFICIAL. LA CALIDAD DE LA PIERNA ESTA EN RELACION CON EL PESO QUE DEBE SER INFERIOR A 9 KG, YA QUE LAS DE UN PESO MAYOR PROVIENEN DE CERDOS MADUROS, GENERALMENTE HEMBRAS Y SON CASI SIEMPRE MAS OSCURAS, DE TEXTURA MAS GRUESA Y MENOS TIERNAS QUE LAS MAS PEQUEÑAS. UNA PIERNA DE BUENA CALIDAD ADEMAS DE LA CLASIFICACION POR PESO, DEBE



									TENER MINIMAS CANTIDADES DE GRASA Y DE TEJIDO CONJUNTIVO ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.
		5	22100071	4801010301000	480	101	301	00	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.
		6	22100071	4801010301010	480	101	301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 90 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.
		7	22100071	4801010302000	480	101	302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL, PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G. A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD,

										LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.
		8	22100354	4801030300004	480	100	300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G + 3 G, EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Ó ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBICOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI. NEGATIVO, MOHOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFC/GR, MAX.; SALMONELLA SPP, NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL) NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX, CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG, AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 5000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.



		9	22100094	48010030000005	480	103	300	06	JAMON DE PAVO REB 30 G PAQ 1000 G	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G. C/U +3. EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AÉROBICOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 5000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.
		10	22100071	48010040001	480	103	400	01	MORTADELA REB 30 G. PAQ. 500 G	MORTADELA REBANADA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 GLA MORTADELA ES UN EMBUTIDO ELABORADO CON CARNE MAGRA DE CERDO, PAVO O RES, TEJIDO GRASO FINAMENTE PICADO Y OTROS SUBPRODUCTOS ANIMALES COMESTIBLES, AGUA, SAL Y CONDIMENTOS, MEZCLADOS Y PROCESADOS HASTA OBTENER UNA PASTA QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIERE CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO VUELVA A CALENTARSE. ES UNA CARNE FRIA LISTA PARA CONSUMIRSE, DE TEXTURA FINA Y MASA HOMOGENEA DE FORMA CILINDRICA, PARA REBANAR. LA PASTA SE PRESENTA AL CORTE BAJO UN ASPECTO CLARO Y HOMOGENEO. EN SU PREPARACION ESTA PROHIBIDO EL USO DE



									NODULOS LINFATICOS, TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
		11	22103360	490103070001	490	103	700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA RES DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA. SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.
		12	25800021	450104000000	450	104	200	00	CALAMAR	CALAMAR FRESCO HOSPITAL PAQUETE DE 1 KG EN FRESCO A GRANEL CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C 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 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. ES UN MOLUSCO



									CEFALOPODO, INVERTEBRADO, CON CUERPO ALARGADO Y CILINDRICO CON UNO O DOS PARES DE BRANQUIAS, BOCA CON AGLA, CORNEA, RADULA RODEADA POR 10 BRAZOS TENTACULARES CONTRACTILES O RETRACTILES QUE SALEN DE LA CABEZA, VENTOSAS CON ANILLOS, ANGULOS NERVIOSOS Y GANGLIOS NERVIOSOS AGRUPADOS EN LA CABEZA Y OJOS SALIENTES DE GRAN TAMAÑO; DENTRO DE SU CUBIERTA PRESENTA ORGANOS SENSORIALES DESARROLLADOS. SU TALLA MAXIMA ES DE 47 CM (LOS MACHOS CRECEN MAS QUE LAS HEMBRAS), CON UN PROMEDIO DE 20 CM PARA LOS MACHOS Y 12 CM PARA HEMBRAS. SU COLOR VA DE CAFE ROJIZO A OSCURO EN EL DORSO Y DESCOLORIDO EN SU PARTE VENTRAL. EN ESTADO FRESCO O CONGELADO DEBERA ESTAR LIMPIO Y SER DE UNA CALIDAD APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 5 000 000 UFC/G, BACTERIAS COLIFORMES FECALES < 230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE Y NEGATIVO A VIBRIO CHOLERAE. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON: TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE, SAXITOXINA 80 MG/100G DE CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MG/G DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, MERCURIO COMO METIL MERCURIO 0.5 MG/KG (UNICAMENTE EN LOS CASOS EN QUE EL MERCURIO TOTAL SUPERE EL NIVEL DE REFERENCIA ESTABLECIDO) Y PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS HIPERSENSIBLES.
		13	22100238	46010404000	460	104	400	00	PULPO FRESCO	PULPO FRESCO HOSPITAL DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD REGIONAL, SIEMPRE Y CUANDO EL COSTO SEA MENOR A OTROS PRODUCTOS CARNICOS. A GRANEL POR KG EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO EN BOLSA DE PLASTICO, TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, 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 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 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. ES DEL GRUPO DE MOLUSCOS CEFALOPODOS CON 8 TENTACULOS PROVISTOS CADA UNO DE DOS FILAS DE VENTOSAS. VIVEN AL FONDO DEL MAR EN ZONAS CAVERNOSAS O EN FONDOS CUBIERTOS POR HIERBAS. SU COLOR ES GRISASEO A ROSA PALIDO CON UN PESO MAXIMO 5 KG. SU TAMAÑO VA DESDE 80 CM HASTA 130 CM SIENDO EL PROMEDIO DE 80 CM. DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, SUSTANCIAS CONTAMINANTES, PLAGUICIDAS Y RADIACTIVIDAD.





									DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 500 000 UFC/G, COLIFORMES FECALES <230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, VIBRIO CHOLERAE NEGATIVO. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE, SAXITONINA 80MG/100 G EN CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MCG DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES.
		14	22100238	4801040402100	480	104	401	00	PULPO CONGELADO	PULPO CONGELADO HOSPITAL DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD REGIONAL, SIEMPRE Y CUANDO EL COSTO SEA MENOR A OTROS PRODUCTOS CARNICOS A GRANEL POR KG EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CONGELADO A UNA TEMPERATURA DE – 18 °C EN SU CENTRO TERMICO.TRANSPORTADA ENTRE HIELO, DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, ETIQUETA VISIBLE CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, 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, ETIQUETA 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 (COLOCACIÓN 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. ES DEL GRUPO DE MOLUSCOS CEFALOPODOS CON 8 TENTACULOS PROVISTOS CADA UNO DE DOS FILAS DE VENTOSAS. VIVEN AL FONDO DEL MAR EN ZONAS CAVERNOSAS O EN FONDOS CUBIERTOS POR HIERBAS. SU COLOR ES GRISASEO A ROSA PALIDO CON UN PESO MAXIMO 5 KG, SU TAMAÑO VA DESDE 80 CM HASTA 130 CM SIENDO EL PROMEDIO DE 80 CM. DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS O SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, SUSTANCIAS CONTAMINANTES, PLAGUICIDAS Y RADIACTIVIDAD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS LIMITE MAXIMO 500 000 UFC/G, COLIFORMES FECALES <230 NMP/100 G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, VIBRIO CHOLERAE NEGATIVO. LOS CONTAMINANTES POR BIOTOXINAS MARINAS PERMITIDOS SON TOXINAS DE PTYCHODISCUS BREVIS 20 UR EN 100 G DE CARNE, SAXITONINA 80MG/100 G EN CARNE, ACIDO DOMOICO 20 MCG DE CARNE. METALES PESADOS CADMIO 0.5 MG/KG, MERCURIO 1 MG/KG, PLOMO 1 MG/ KG. NO DEBE TENER MAS DE 10 MG DE HISTAMINA EN 100 G DE ALIMENTO YA QUE MAYOR CANTIDAD DE ESTA PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES.



		16	22100220	490109020301	490	109	203	01	CAZON FILETE RDB 90 G	CAZON EN FILETE HOSPITAL, FILETE FRESCO, PESO POR RACION DE 90 G + 20 G FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMOS , FILETES SEPARADAS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO SOBRE CAMA DE HIELO A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. USAR PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL PESCADO ES DE COLOR GRIS CON TIENTES ROJIZOS EL DORSO AZUL GRISASEO, CON EL VIENTRE MAS PALIDO, LAS ALETAS PELVICAS EN ALGUNOS TIBURONES PRESENTA UN COLOR ROJIZO, SU PIEL ES ASPERA CON DENTRICULOS DERMICOS. ES UNA ESPECIE COSTERA QUE HABITA EN AGUAS POCO PROFUNDAS ENTRE 16 Y 32 METROS SOBRE FONDOS LODOSOS, ESPECIALMENTE EN ESTUARIOS. CAZON SE LE LLAMA A LA CRIA DE UNA ESPECIE DE TIBURON. CAZON SECO- ES EL FILETE, LONGAS O TIRAS DE CARNE BLANCA, DEL VERTEBRADO MARINO QUE HA SIDO SOMETIDO A LOS PROCESOS DE SALADO Y SECADO PARA PROLONGAR SU CONSERVACION. SU TEXTURA ES SUAVE Y FLEXIBLE, SABOR AGRADABLE, LIBRE DE CARTILAGOS O PELLEJOS. UNA VEZ DESALADO TIENE LAS CARCTERISTICAS SIMILARES AL FILETE FRESCO. LAS ESPECIFICACIONES SON QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 40 PORCEN. NACL 20PORCEN MAXIMO, CONCENTRACION DE IONES DE CALCIO Y MAGNESIO 0.5PORCEN MAXIMO; COLIFORMES, NO MAS DE 40 COL/G. STAPHILOCOCCUS AUREUS 500 UFC/G MAXIMO, SALMONELLA SSP AUSENTE EN 25 G EXENTO DE METALES PESADOS Y DE CONTAMINACIONES MICROBIOLOGICAS. PLAGUICIDAS LIMITE MAXIMO PIRETRINAS 3 MG/KG. NO DEBE PRESENTAR MANCHAS ROJIZAS O ROSAS, TEJIDO MUSCULAR BLANDO, DISGREGACION DE SU FIBRA Y OLOR PUTREFACTO.
		16	22100224	490109070100	490	109	701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	MERO EN FILETE HOSPITAL, FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G + 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME.

									PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACIÓN, EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX. COLIFORMES 400 COL/G MAX. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX. SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.
		17	22100224	480 106 0702 01	480	106	702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFÉ EN EL LOMO, DE VIENTRE MÁS CLARO. UNA VARIEDAD ESTÁ CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFÉ ROJIZO Y EL VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MÁS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFÉ. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDÍBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO: FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCIÓN DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOSAPROXIMADAMENTE EN ÁNGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERÍSTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACIÓN EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON: PH 6.8 MÁXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MÁXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLÁTILES 35 MG N/100 G MÁX. MESOFÍLICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MÁX. COLIFORMES 400 COL/G MÁX. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MÁX. SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G. FILETE CONGELADO; PESO POR DE 220 G ± 30 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SÍ POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE -18°C EN SU CENTRO TÉRMICO.
		18	22100229	480106060301	480	106	603	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 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 28 CM Y UN PESO DE 200 G HASTA 450 G. PUEDE SER ADQUIRIDO COMPLETO (TAL Y COMO SE CAPTURA), EVISCERADO, ARMEGILADO (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 10 8 COLIG MAX. ; PSICROFILICAS 1.7 X 109 COLIG MAX. COLIFORMES 3.2 X 106 COLIG MAX.; ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.0 NMPIG 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.
		19	23930036	4801070390000	480	107	300	00	PECHUGA DE POLLO	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.
		20	23930036	4801070390100	480	107	301	00	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
		21	23800036	480107030200	480	107	302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO, PESO POR RACION DE 90 G + 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
		22	23800035	480107040000	480	107	400	00	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 5.8 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLIG 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.
		23	23600036	4901070401100	480	107	401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA) HOSPITA, POR PIEZA DE 200 G + 50 G, FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO SE ENCUENTRAN UNIDOS Y SE UBICAN ENTRE LA PARTE SUPERIOR DE LAS PATAS Y LA PECHUGA. LA PIEZA PIERNA Y MUSLO DEBEN ESTAR UNIDAS ENTERAS CON EL HUESO ASEMEJANDO LA FIGURA DE UNA PISTOLA Y SIN LA PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACION DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLIG 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.
		24	23600036	4901070402000	480	107	402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	PIERNA DE POLLO SIN PIEL, HOSPITAL, POR PIEZA DE 150 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, DEBEN SER PIEZA ENTERA, CON HUESO, SIN PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJEROITADOS 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 COLIG MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG): CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1,



									ALDRINA Y DIELORINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.
		25	23600036	480107040300	480	107	403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	MUSLO DE POLLO SIN PIEL HOSPITAL POR PIEZA DE 140 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 EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA, DEBE SER ENTERO, CON HUESO, SIN PIEL SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OBSCURO QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELORINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.
		26	23600036	480107050101	480	107	501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1500 G	POLLO ENTERO SIN VISCERAS HOSPITAL PESO SOLICITADO POR PIEZA 1500 G. + 30 G SE DEBE FRACCIONAR EN 8 RACIONES 2 RACIONES DE PIERNA Y ALA, 2 RACIONES DE MUSLO, 4 RACIONES DE PECHUGA, PESO POR RACION 225 G + 5 G. FRESCO A GRANEL ENTERO, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL POLLO ENTERO ES UN PRODUCTO CARNICO PROCEDENTE DE LA CANAL DE AVES SANAS SIN VISCERAS, PATAS NI CABEZA, PUEDE O NO TRAER LAS MENUDENCIAS COMO CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS, LAS CUALES ESTARAN EMPACADAS EN BOLSAS DE PLASTICO Y COLOCADAS EN EL INTERIOR DE LA CANAL. EL POLLO ENTERO ES MAS BARATO QUE EL RACIONADO, AUNQUE SU FACTOR DE CORRECCION ES MAYOR Y SU DESARTICULACION ES FACIL. DEBE SER ENTERO, CON PIEL. TIENE UNA CARNE SUAVE Y JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, LIGERAMENTE ROSADO. CONSISTENCIA SUAVE PERO FIRME, CON OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES



										ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COLIG 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.
		27	22100061	480108020000	480	108	200	00	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.
		28	22100061	480108020001	480	108	200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	BISTEC DE PIERNA DE RES, HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 90 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.
		29	22100061	480108030000	480	108	300	00	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.
		30	22100061	480108030001	480	108	300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	CHAMBARETE DE RES, HOSPITAL Y GUARDERIA, PESO POR RACION DE 90 G + 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE 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
		31	22100061	480108050000	480	108	500	00	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.
		32	22100061	480108050001	480	108	500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 80 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.
		33	22100061	480108060000	480	108	600	00	FALDA DE RES RAC.	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.
		34	22100061	480108070000	480	108	700	00	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
		35	22103061	4801080700001	480	108	700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	PULPA DE RES EN TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA, PESO POR RACION DE 90 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
		36	22103061	4801080701000	480	108	701	00	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
		37	22103150	4801090100000	480	109	100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 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 DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE

									CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G, SALMONELLA EN 25 G, AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G, METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.6 U.I/G, CLORTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZADOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; OEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.01; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05, ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.
		38	25400595	480109020000	480	109	200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 500 G	ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA, EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO, QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA, SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION, EN FORMA DE HOJUELAS, GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX., AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G, COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX., STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX., HUMEDAD 8PORCEN MAX.
		39	23600061	480 201 0302 01	480	201	302	01	LECHE ENTERA PASTEURIZADA (250 ML)	LECHE ENTERA PASTEURIZADA, EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRABRIK DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA. ENVASADO Y ETIQUETADO 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 38; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,512°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 5 A 8 DIAS.
		40	23800081	4803D1010101	480	201	101	01	LECHE DESC. 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 78PORCEN (W/W); 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 MCG EQUIVALENTES DE RETINOLL (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.
		41	23800081	4902201020000	480	201	200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA, ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20%PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA, SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L, CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 75PORCEN (W/W); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 30 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL (1033 A 2233 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 (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°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). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO" "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA 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.





		42	23600051	480201030303	480	201	303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L) DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (-0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" ; EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR D
		43	23600061	480201060000	480	201	500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML, ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 15 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE. ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 15 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L)



										DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7.5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L) LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AERÓBIOS Y ANAERÓBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.
		44	23800097	480202010001	480	202	100	01	QUESO FRESCO 250 G	QUESO FRESCO 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, PANELA O DEL PAUR; 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 CARACTERICEN 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.
		45	22100242	480202010102	480	202	101	02	QUESO PANELA 1000 G	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO, ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA, LA FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE;NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS,POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
		46	22100241	480203010201	480	203	102	01	QUESO OAXACA 400 G	QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA, 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI MICROORGANISMOS



									PATOGENOS. HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUBSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS
		47	221000247	4602020103000	400	200	100	00	REQUESON SIN SAL 500 G	REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN, GRASA MIN 5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UFIG, ARSENICO 0.2 MGIKG, PLOMO 0.5 MGIKG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES ≤100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS. VIBRIO CHOLERAE AUSENTE EN 50 GRAMOS. ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G. STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO). ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA





									LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA
		48	23800097	4802020035101	480	202	201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	QUESO ADOBERA HOSPITAL SU CONSUMO DEPENDERA DE LA DISPONIBILIDAD. GARANTIA NUTRIMENTAL Y SANITARIADE 1000 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO. PARA PROTEGER LAS CARAGTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SE DA ESTA DENOMINACION AL QUESO DE CONSISTENCIA BLANDA, MOLIDA O AMASADA, ELABORADO CON LECHE ENTERA, PASTEURIZADA DE VACA; DE FORMA CUADRANGULAR O RECTANGULAR. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS ; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS ; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA Y ELASTICA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS., AL CALENTARSE HACE HEBRA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS, DESPUES DE SU PRODUCCION.
		49	22100043	4802020025202	480	202	202	01	QUESO AMERICANO REB 200 G	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 400 G 69 EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 150 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEX ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO



										RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFEREN
		50	22100343	4803000200401	480	202	204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 1000 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMPG; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS. LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS, ALMACENADO CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA,SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.





		51	22100243	4802030200500	480	202	205	00	QUESO COTIJA 1000 G	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PRENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS MIN 20PORCEN, GRASA 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 90 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.
		52	22000097	4802030200802	480	202	208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 90 NMP/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR





									ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.
		53	22100276	4802020030101	480	202	301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS) DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENIZADA, 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 CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y ALIMENTO EN LA ACIDEZ.
		54	22100370	4802020030102	480	202	301	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 ml)	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA INDIVIDUAL DE 150 ML + 30 ML HOSPITAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE YOGURT EN LITRO (5 VECES MAS). EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO DE ALUMINIO Y/O HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENIZADA, 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.
		55	23100020	480301010000	480	301	100	00	CAÑA	CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE."ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES. SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 16 MESES DE EDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.
		56	22100114	480301060000	480	301	600	00	DURAZNO	DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. "LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO. PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA. LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD. SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS. LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA, BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE. EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.
		57	22100149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. "ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE



									PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		59	22100166	460301110000	460	001	1100	00	JICAMA	JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G. LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
		59	22100185	460301130100	460	301	1301	00	LIMÓN 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 6.6PORCEN 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.





		60	22100188	490301130200	450	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	LIMON SIN SEMILLA (PERSA) HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. "FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4,5 CM DE DIAMETRO; CABCARA 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 6.6PORCEN 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.
		61	22100198	490301160100	450	301	1601	00	MANDARINA REINA	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. "ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.
		62	22100199	490301160200	450	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	TANGERINA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. "ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.





		63	22100197	4603011701100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.
		64	22100197	4603011702000	480	301	1702	00	MANGO MANILA	MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACARDIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OBSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.
		65	22100200	4603011802000	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G +- 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O

									AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OBSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		66	22100200	480301180300	480	301	1803	00	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.
		67	22100203	480301180100	480	301	1801	00	MELÓN CHINO	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE, DE FORMA ESFERIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR AMARANJADO 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.



		68	22100203	4803011902CD	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	MELON VALENCIANO HOSPITAL Y GUARDERÍA 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.
		69	22100211	4803013001100	480	301	3001	00	NARANJA AGRIA	NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERÍA 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.
		70	22100211	4803013000100	480	301	3000	00	NARANJA SIN SEMILLA	NARANJA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERÍA 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.





		71	22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	PAPAYA AMARILLA 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 TÓXICOS 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.
		72	22100216	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	PAPAYA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TÓXICOS 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.
		73	22100223	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE, SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		74	22100223	480301220600	480	301	2206	00	PERA ROJA	PERA ROJA 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.
		75	22100233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. "FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO-ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA ADQUIERE UN TONO VERDE OBSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		76	22100236	480301250100	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINICO	PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. "LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO, TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		77	22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. "LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE

									DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		78	22100236	460301250600	460	301	2505	00	PLÁTANO 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.
		79	22100253	460301250000	460	301	2500	00	SANDIA	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. "ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEPONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OBSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA, LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		80	22100252	460301270000	460	301	2700	00	TEJOCOTE	TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. "ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.



		81	22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	TORONJA ROJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANCA, 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 UNITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (60PORCEN 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.
		82	22100269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDIALES, LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN).COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
		83	22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	UVA CARDENAL HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE



									VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO
		84	22100270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRUMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OBSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD. NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO
		85	22100285	480302010000	480	302	100	00	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 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 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 ADMITIRN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES
		86	22100290	480303020300	480	303	202	00	AGUACATE HASS	AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN



									NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEROSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE CLEOSA, 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.
		87	22100299	480302000000	480	302	300	00	APIO	APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA). LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.



		88	22100005	480302040000	480	302	400	00	BETABEL	BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME. GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
		89	23100014	480302050000	480	302	500	00	BROCOLI	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALDADO 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 TÉCNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.
		90	23100016	480302060000	480	302	602	00	CALABACITA ITALIANA	CALABACITA CRIOLLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE, SU



									TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFERIDIAL 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.
		91	23100023	480302060100	480	302	901	00	CEBOLLA BLANCA	CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TEJILLAS 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.
		92	23100023	480302060200	480	302	902	00	CEBOLLA CAMBRAY	CEBOLLA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS

									DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		93	23100023	490302090000	490	302	903	00	CEBOLLA MORADA	CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE 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.
		94	22100315	480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES, SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON 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 REZAS 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 VENTILACIÓN 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 FABRICACIÓN Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.



		95	22100017	480302110200	480	302	1102	00	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 DEBARROLLADO, 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
		96	22100018	480309120100	480	309	1201	00	CHICHARO LIMPIO	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO Y CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO, COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS. EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 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 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.
		97	23100029	480302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONSIMADA, 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.
		88	23100029	4803002140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA ALARGADA O GLOBOSA Y ACOMISMADA, 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 REINIFORMES, 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.
		89	23100029	48030214080	480	302	1406	00	CHILE LARGO O GÜERO	CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA 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 REÑFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 8 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 15 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
		100	23100029	480302140000	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	CHILE POBLANO, HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONSITUD. 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.
		101	23100029	480902141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD. ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGÚN 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 6 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 15 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.
		102	23100029	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO SON DESHIDRATADOS, POR LO CUE 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 58PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (FISH). 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 8 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.
		103	23100029	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO, SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM

									ANNUUN 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 8 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 ANNUUN, 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 VENTILACIÓN 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.
		104	23100020	480302150000	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUN 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 ANNUUN 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 8 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 ANNUUN, 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
		105	23100029	4800021504400	480	202	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS, SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO. LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON: CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 60PORCEN 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
		106	23100029	480302100500	480	302	1005	00	CHILE SECO GUAJILLO	CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 9 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
		107	23100029	480302150500	480	302	1505	00	CHILE SECO MORITA	CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA



									CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 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 16 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 CONSERVACIÓN 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
	108	23100029	4803001150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	CHILE SECO MULATO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO, LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 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
		103	23100039	4803001900800	480	300	1506	00	CHILE SECO PASILLA	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 5 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 (IRSH). 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 VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.
		110	23100032	480302170100	480	302	1701	00	COL BLANCA	COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS, CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.
		111	23100032	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA	COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS, CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.
		112	23100033	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO 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 10PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.
		113	25100037	4803001000000	480	302	1000	00	EJOTE	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA SI CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES ES UNA VAINA COLGANTE, RECTA Y ARQUEADA QUE SE ABRE EN 2 VALVAS UNIDAS POR FIBRILLAS CELULOCICAS (HILOS), DE 8 A 12 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO, SON DE COLOR VERDE Y CONTIENEN DE 5 A 7 SEMILLAS VERDES, TIENEN FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.6 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.6 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 ADEPTAN 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.
		114	25000118	4803022000100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA SI 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.
		115	22100120	480300210100	480	303	2101	00	ESPINACA FRESCA	ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 20 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 3PORCEN, 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 5 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.



		116	23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	FLOR DE CALABAZA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG) ES LA FLOR DE DIVERSAS ESPECIES Y VARIEDADES DE CUCURBITA SP. ES UNA PLANTA HERBACEA ANUAL, LAS FLORES GRANDES Y AMARILLAS SON UNISEXUALES, PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS, UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS, SON ACAMPANADAS Y LA COROLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA. PARA USO CULINARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		117	23100070	480302240100	480	302	2401	00	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.



		118	23100370	480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		119	22100181	480302230100	480	302	2301	00	LECHUGA OREJONA	LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OBSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS

									SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM² DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		120	22100181	480302250200	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE. PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS. SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO 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.
		121	22100208	480302275000	480	302	2700	00	NABO	NABO 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. HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS. DE SUS SEMILLAS SE OBTIENE INDUSTRIALMENTE EL ACEITE DE NABO, CULINARIAMENTE SE UTILIZA LA RAIZ QUE ES PIVOTANTE Y CARNOSA EN MUY POCAS RAMIFICACIONES, DELGADAS Y CORTAS, DE FORMA CONICA, SIMILAR A LA ZANAHORIA, TIENE UNA LONGITUD DE 12 A 15 CM Y ES DE COLOR BLANCO (POR SUS PLAVONAS) DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, RASPADURAS ACENTUADAS 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.
		122	22200019	480302280000	480	302	2800	00	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 (GLOQUIDIS).
		123	23100061	480302200100	480	302	2001	00	PAPA AMARILLA	PAPA AMARILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 265 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.



		124	23100061	480302280200	480	302	2802	00	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.
		125	23100061	480302280300	480	302	2803	00	PAPA CAMBRAY	PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD. BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS. SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA 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.
		126	22100098	480302303000	480	302	3000	00	PEPINO	PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y



									AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		127	22100370	480302310000	480	302	3102	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 6 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		128	22100375	480302320000	480	302	3200	00	PORO	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS, FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		129	22100378	480302330100	480	302	3301	00	QUINTONILES	QUINTONILES A GRANEL O MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN RECIPIENTES REUTILIZABLES Y CANJEABLES O TARAS DE PLÁSTICO. SON HOJAS, TALLOS, INFLORESCENCIAS O BAYAS DE PLANTAS COMESTIBLES LOCALES, ANUALES, ERECTAS ROJIZAS QUE MIDEN EN PROMEDIO 70 CM DE ALTURA, CON HOJAS ALTERNAS PECIOLADAS DE FORMA OVALADA Y BORDE LISO, PARA SU EMPLEO LAS HOJAS DEBEN TENER COLOR VERDE BRILLANTE, SIN MANCHAS AMARILLAS O MARRONES. DEBEN SER FIRMES AL TACTO, NO DEBEN SENTIRSE MANCHITAS NI FLÁCIDAS. NO DEBEN TENER SIGNOS DE DETERIORO COMO HOJAS ARRUGADAS, SECAS O DAÑADAS. LOS TALLOS NO DEBEN SER EXCESIVAMENTE GRUESOS, YA QUE ESTO INDICA UNA TEXTUTA MAS FIBROSA Y MENOS TIERNA. LOS QUINTONILES TIERNOS DEBEN TEBER UN AROMA HERBAL Y AGRADABLE QUE GARANTICE UNA BUENA CALIDAD PARA SU CONSUMO. NOTA 1.ÉSTA CLAVE AÚN NO SE ENCUENTRA DENTRO DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS, POR LO QUE SU INCLUSIÓN OBEDECE A UN ANEXO DEL OFICIO 0153 EMITIDO POR EL DR. MARIO ANTONIO SANMARTIN URIBE TITULAR DE LA DIVISIÓN DE EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA EN SALUD.
		130	22100083	480302340100	480	302	3401	00	RABANO CHICO	RABANO CHICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN

									CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR ES DE FORMA ALARGADA (35 A 80 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM). SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		131	23100071	480502380000	480	502	3600	00	TOMATE VERDE	TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		132	22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	VERDOLAGA HOSPITAL EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORHERBACEA (PORTULARACEA), PEQUEÑA, DE TALLOS CARNOSOS Y HOJAS GRUESAS, DE COLOR VERDE LIGERAMENTE OBSCURO EN ALGUNAS VARIEDADES, EN OTRAS, LAS NERVADURAS SON ROJIZAS (VERDOLAGA DORADA). EL LIMBO ES CARDOSO Y LIGERAMENTE JUGOSO, LAS NERVADURAS TIENEN ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO. ES DE GUSTO LIGERAMENTE AGIDO. LOS TALLOS Y HOJAS SON COMIBLES. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD

									EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.
		133	23100074	480302990000	480	302	3990	00	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.
		134	22100348	480302010200	480	302	102	00	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 6 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.
		135	23600014	482106010100	482	106	101	00	ATUN EN ACEITE, LATA 140 G	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO. QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS. SE ALIMENTA DE

									PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 155 CM, CON UN PESO COMUN DE 90 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G
		136	23800014	480106010200	480	108	102	90	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, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR, TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRME Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0. MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.5 X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO. PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE



									ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN UNITADOS 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 186 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.
		137	22100346	480301050000	480	301	5001	00	CIRUELA 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, SIN 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.
		138	22100346	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	CHAMPIÑON ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISIÓN DE LOS EUMICETOS, SÓLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES. SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME. SU PEDÚNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICIÓN. 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
		138	22100315	4803021000103	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS
		140	22100089	4803021601101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS
		141	22100089	4803021602002	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE

									FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.
		142	22100089	480003160300	480	300	1500	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G + 02 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 MÉXICO, 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.
		143	23800125	480002240002	480	302	2400	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE, SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS, DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE, EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES. VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.
		144	13800121	480002260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	MOLE NEGRO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS: 4PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 9PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA

									CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5 MICROBIOLOGICAS 3 X 100 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
		145	23800121	4803022692101	480	302	2901	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5 MICROBIOLOGICAS 3 X 100 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
		145	23800121	4803022692201	480	302	2902	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS,



									OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 9PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4,5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5MICROBIOLÓGICAS 3 X 105 COLIG MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COLIG MAXIMO, LEVADURAS 1000 COLIG MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COLIG MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMÓFILICOS 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.
		147	23100068	48040101 0000	480	401	100	00	AMARANTO EN SEMILLA	AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.
		148	32100059	48040104 0000	480	401	400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.
		149	23100008	48040201 0000	480	402	100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	ARROZ INTEGRAL HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO 1000 G + 100 G ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA, ENVUELTO CON UNA PELICULA CONSTITUIDA POR 2 CASCARAS DURAS UNIDAS POR LOS BORDES, SALVADO, GERMEN Y CUTICULA O CAPA ALEURONICA DEL GRANO, DE COLOR CAFE PARDO, DE 6 A 7 MM DE LARGO POR 3 MM DE ANCHO, CON EXTREMOS ALARGADOS. ESPECIFICACIONES HUMEDAD MAXIMA 13PORCEN, OLOR CARACTERISTICO DEL GRANO DE ARROZ, LIBRE DE OLORES A FERMENTACION PUTREFACCION O PLAGUICIDAS, COLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD CONTIENE FITATOSDEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O A CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y ENMOHECIMIENTO VISIBLES. NO DEBEN CONTENER GRANOS PERJUDICIALES, DAÑADOS DE ARROZ ROJO Y PORCEN DE ARROZ DE CLASES CONTRASTANTES DE LAS PERMITIDAS POR LA SSA.





		150	23100006	480400020000	480	402	200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.
		151	23800040	480402030000	480	402	300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	CEREAL DE AMARANTO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA 270 G . SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES, ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION, ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2, 3.5, 3.17, 3.18, 3.21, 3.40, 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS 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.



		152	33600061	480402040000	480	402	400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 500 G PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.) SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD ES UNA HARINA PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO, NO DEBE CONTENER 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
		153	22100028	480403010000	480	403	100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	AVENA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR SER DE MAYOR COSTO QUE OTROS.EL CEREAL DE AVENA PUEDE VARIAR EN HOJUELAS, REJILLAS O CUADROS DE ACUERDO A LA MARCA DEL PRODUCTO, ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO O DE PAPEL IMPERMEABLE DENTRO DE UNA CAJA DE CARTON DE 1000 G. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO CON UN MATERIAL RESISTENTE QUE PROTEJA EL PRODUCTO Y LA CALIDAD SANITARIA, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES. CADA ENVASE DEL PRODUCTO DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE VISIBLE E INDELEBLE, CON NOMBRE Y MARCA COMERCIAL Y/O SIMBOLO DEL FABRICANTE, TEXTO DEL CONTENIDO NETO, CANTIDAD EXPRESADA EN KILOGRAMOS O GRAMOS, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE Y RAZON SOCIAL, NUMERO DE LOTE DE FABRICACION, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE SEÑALANDO EL PORCEN DE ADITIVOS Y FUNCION, ASI COMO INFORMACION NUTRIOLOGICA COMO LO SEÑALA LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL DE 9 MESES SIGUIENTES A LA FECHA DE SU FABRICACION. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y SECO
		154	22100028	480403020001	480	403	200	01	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G, DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR



		155	23900040	480400040000	480	400	400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 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.
		156	23900040	480400060000	480	400	600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES, ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD, DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION, ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2, 3.5, 3.17, 3.18, 3.21, 3.40, 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE, 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15, 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.





		157	22100194	480405010000	480	405	100	00	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 ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA. EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.
		158	22100194	480405010100	480	405	101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN BOLSAS DE POLIETILENO DEBIDAMENTE SELLADAS, CON CAPACIDAD DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIEDADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACIÓN 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.
		159	22100154	480405000000	480	405	200	00	HARINA DE MAÍZ 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 11.01PORCEN, PROTEINAS 9PORCEN, 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 MGM/G (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.



		180	23800084	480405030000	480	405	300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER 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.
		181	23800084	480405030100	480	405	301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 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. 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.
		182	22100077	480406040000	480	405	400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	HOJUELAS DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 560 G + 20 CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.
		183	22100377	480406040100	480	450	401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUÉ OTROS PRODUCTOS EN CAJA DE CARTON DE A 30 G CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMO UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL





									EMPAQUE.
		164	22100087	480406050000	480	406	500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS DEL MAIZ ZEA MAYS Y AGUA, SOMETIDOS PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO ALCALINO LLAMADO NIXTAMALIZACION. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS NI MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSÉNICO. EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, NO SE PERMITE EL EMPLEO DE ADITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL MAIZ. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. DEBE SER DE CONSISTENCIA SUAVE Y HUMEDA. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES ACIDOS DEBE MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO O EN REFRIGERACION. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES EN QUE SE ENTREGUE.
		165	22100087	480405000000	480	405	600	00	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 APLADO 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.
		166	22100387	480409060100	480	409	601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA EN PAQUETE CON 25 PIEZAS QUE CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD DE ETIQUETADO VIGENTE. ES LE PRODUCTO HECHO DE MANERA ARTESANAL O MECÁNICA ELABORADO A PARTIR DE: TORTILLA O MASA(PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA HUMEDA DE GRANOS DE MAIZ NIXTAMALIZADO), QUE ES EL PROCESO DE COCER MAIZ EN AGUA CON HIDRÓXIDO DE CALCIO, CON EL PROPÓSITO DE OBTENER EL NIXTANAL DE MAIZ QUE PUEDE SER MOLIDO Y DESHIDRATADO A HARINA O PASTA QUE SE FORMA APARTIR DE LA HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO Y AGUA. VERIFICAR LA LIMPIEZA DEL EMPAQUE,QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ EN EL PRODUCTO AL ABRIR EL EMPAQUE. DEBE MANTENERSE EN LUGAR SECO Y FRESCO. NOTA: ÉSTA CLAVE AÚN NO SE ENCUENTRA DENTRO DEL CUADRO BASICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS, POR LO QUE SU INCLUSIÓN OBEDECE A UN ANEXO DEL OFICIO 0163 EMITIDO POR EL DR. MARIO ANTONIO SANMARTIN URIBE, TITULAR DE LA DIVISIÓN DE EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA EN SALUD.





		167	22100301	480406020000	480	406	200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIAPOR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTRO EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES, AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMELADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA, CON UN TOQUE DE MERMELADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD. SE DEBE COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES. VERIFICAR LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO
		156	23600040	480406030000	480	406	300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES HOSPITAL LATA METALICA 270 G. PRODUCTO ELABORADO CON LA MEZCLA DE HARINAS DE TRIGO (40 - 45PORCEN), ARROZ (15 - 20PORCEN), AVENA (7 - 10PORCEN), Y CEBADA (5 - 7PORCEN) TRANSFORMADO EN CEREAL RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, LOS CEREALES UTILIZADOS PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDEN SER BLANDOS, NORMALES O SANCOCHADOS. 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 CEREAL 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 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, 4.2.5.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS
		160	23800058	4804000000002	460	406	600	00	GALLETA DULCE SURTIDA 600 G	GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 600 G ±50 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, MICOTOXINAS 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.
		170	23800058	4804000000001	460	406	600	01	GALLETA INTEGRAL 470 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 470 PAQ 4 PIEZAS DE 117 G CADA UNO PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO) ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN, LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA,



										MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI SN 25 G NEGATIVO, RIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS N 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.
		171	29800058	480406070201	480	406	700	01	GALLETA MARÍA 850 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 6.5 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.

		172	23800058	480406080000	480	406	800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	GALLETA PARA SOPA HOSPITAL BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 6.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA PARA SOPA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		173	23800058	480406080000	480	406	800	00	GALLETA SALADA 2600 GR 200 PAQ/ 13 G	GALLETA SALADA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 2600 G. 200 PAQ. 13 G ENVASE PERSONAL EN PAQUETES INDIVIDUALES. 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 6.7) 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 IMPRESIÓN 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 REBISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		174	23600036	480406090100	480	406	901	00	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 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.
		175	22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	GERMEN DE TRIGO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO, POLIESTIRENO O ENVASE PET CON CAPACIDAD DE 1000 G. PRODUCTO DEL TRIGO (TRITICUM VULGARE) LIBRE DE PERICARPIO Y DEL TEGUMENTO EXTERNO QUE CONSERVA LA CAPA HIALINA QUE SIRVE DE PROTECCION A LA CAPA ALEURONICA Y AL NUCLEO AMILACEO, ESTA SITUADO CERCA DEL EXTREMO INFERIOR DEL GRANO; REPRESENTA EL 2PORCEN DEL GRANO. CARACTERISTICAS SENSORIALES APARIENCIA DE POLVO DE COLOR CAFE CLARO A DORADO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A NUEZ.COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN REFRIGERACION. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL.





		176	23600066	480406110001	480	406	1100	01	HARINA DE TRIGO 1000 G	HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN, TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I, HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II, HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III, HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR, GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, 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 83 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.
		177	22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G. EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES. POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA 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 ELÍPTICA 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.
	178	22100216	4804061200001	480	406	1200	01	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.
	179	22100216	4804061300001	480	406	1300	01	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	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.

		180	22100216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 5 PZ	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (5 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.
		181	22100216	480406150000	480	406	1500	CO	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 600 + 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.
		182	22100216	480406160000	480	406	1600	00	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 AEROBICOS 1000 UFC/G



		183	22100216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 P2S	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.
		184	22100216	480408160001	480	408	1600	01	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 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 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.
		185	22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.



		186	27100218	480405210200	480	400	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y SUCURSAL POR PIEZA DE 30 + 5 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA EN 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 LIMITES DEL REPORTE AL REPORTE CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC /G MAXIMO Y 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 (CONCHA, PANQUE, CONCHA TRENZA, CUERNO, CALIFORNIA, 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
		187	27100216	480405210001	480	450	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 2 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA EN 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 LIMITES DEL REPORTE AL REPORTE CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO 50 FORMES 10 UFC /G MAXIMO Y COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA COLOR UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (CONCHA, PANQUE, CONCHA TRENZA, CUERNO, CALIFORNIA, 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
		188	27100916	480405220201	480	450	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADO 40 G	PAN DULCE INTEGRAL DE PASTA FERMENTADA HOSPITALES PRESENTACION BOLSA DE CELOFAN DE 30 A 35 G DE 6 P FORMAS ELABORADO PARA EL IMSS CON CARACTERISTICAS EN SU COMPOSICIÓN ENTRE LOS CONTENIDO MATERIAS INGREDIENTES VENDIDO CON EL REDUCIDO CONTENIDO DE INGREDIENTES DE LA NOM-051-SCFI/SCFI-1994 BIENES Y SERVICIOS ALIM Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACION DE 6L COMPOSICION INGREDIENTE SODIO MENOR ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION DE 30 G SU CONTENIDO DE SODIO MENOR O IGUAL A MILIGRAMOS DE PRODUCTO MAS DE SODIO AL MENOS 25 PORCEN MENOR EN RELACION AL CONTE DE SODIO DEL ALIM ORIGINAL O SIMILAR GRASA EL ALIM ES MENOR O IGUAL A 3 GRAM PORCION MENOR O IGUAL A 30 G ES POR PARTES DE PRODUCTO NADINO 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 PORCION Y NO MAS DEL 10 PORCIEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA CUANDO LA PORCION SEA IGUAL O MENOR A 30 G E CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEBE SER MENOR O IGUAL A 10 G DE PRODUCTO Y MENOS DEL 10 PORCIEN DE ENERGIA PROVENIENTE DE LA GRASA SATURADA MAXIMO CUYO CONTE DE GRASA SATURADA ES AL MENOS UN 25 PORCEN MENOR EN RELACIÓN AL CONTENIDO DE GRASA SATURADA DEL PRODUCTO ORIGINAL O DE SU SIMILAR AZUCAR; MINIMO PRODUCTO SIN AZUCAR, SU CONTENIDO ES MENOR A 30 PORCION, MAXIMA PRODUCTO REDUCIDO EN AZUCAR EN LO MENOS EN UN 25 PORCEN DEL CONTENIDO DEL ALIMENTO ORIGINAL O DE SU

										SIMILAR, SUSTITUTOS DE AZÚCAR 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 CARIOPSIDE Y SUS OTROS CONSTITUYENTES EN UNA PROPORCIÓN RELATIVA SIMILAR A LA DEL GRANO INTACTO POR MEDIO NATURAL O TRITURADO CON AGUA POTABLE SUFICIENTE PARA ALCANZAR LA TEXTURA DESEADA INGREDIENTES: SIN CHOCOLATE, MERMELADAS, AZÚCAR GLASS, JARABES ENDULZADOS MANTEQUILLAS, RELLENOS, FRUTAS, NI CURIDAS AZUCARADA PARA SU PREPARACIÓN O DECORACIÓN SIN EDULCORANTES O SIMILARES, ADITIVOS NI COLORANTES, DEBERÁ SER CONSUMIDO ANTES DE 24 HORAS A PARTIR DE SU ELABORACIÓN PUEDE CONTENER SABORIZANTES NATURALES COMO VAINILLA NO CANELA USAR 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.
		185	33100216	4604203031731	480	400	0400	00	PAN DE MUERTO JOG	PAN DE MUERTO HOSPITAL + SUBREPRIMIR PIEZA DE 50 + 0 G CAJA DE CARTÓN O PLÁSTICO BOLSITAS CON PAPEL SUAVE QUE EVITE LA MODIFICACIÓN DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA MOLDEADA Y HORNEADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18 PORCIEN AL 22PORCIEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC ID MAXIMO HONGOS 50 UFC IG MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC IG MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC IG MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE DE FORMA GENERALMENTE APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZÚCAR DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS
		193	33100216	4604203030007	480	400	0400	00	ROSCA DE REYES	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, BOLSITAS CON PAPEL SUAVE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18 PORCIEN AL 22PORCIEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC ID MAXIMO HONGOS 50 UFC IG MAXIMO LEVADURAS 50 UFC IG MAXIMO COLIFORMES 20 UFC IG MAXIMO E COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA CIRCULAR APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE AZÚCAR, BIZNAGA CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMÓN) CEREZAS ROJAS O VERDES Y ADULTADO DE CUBIERTA DE CUACHALOTE AZÚCAR CON O SIN COLOR VEGETAL DEBE CUMPLIR NORMAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, COLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS



		191	23000091	48240826000	480	405	2600	00	PASTAS PARA SOPA CODITAS CONTICI 200G	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITOS) 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 DENTRO MAXIMO 3 PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 70) 8 PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 70) 9 PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14 PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25 PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
		192	23000091	48240826000	480	405	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEOS) 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 DENTRO MAXIMO 3 PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5 70) 8 PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5 70) 9 PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14 PORCEN EXTRACTO ETEREO 0 25 PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA SIN MATERIA EXTRAÑA CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO OLOR Y SABOR CARACTERISTICO CONSISTENCIA DURA ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
		193	23000091	48240826000	480	405	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRAS) 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.PORCEN PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.70) 9 PORCEN MINIMO PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.70) 9 PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN EXTRACTO ETEREO 0.PORCEN CUENTA DE HONGOS MAXIMO 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 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
		194	2350000.1	0804050050700	GRS	400	2500	50	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	PASTAS PARA SOPA LARGAS FOSFATAL Y GUANGENIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE PRESENTACION EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO (TRITICUM AGUA POTABLE INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO O SORBATO 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.PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.70) 9PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.70) 9 PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 50 UFC / G MAXIMO LEVADURAS 50 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
		195	23000107	4804062950007	GRS	400	2500	50	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 012 G/24 PZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 550 G + 10 G (30 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO (HARINA VEGETAL SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 28% A 30 (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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO SU VIDA MEDIA ES DE 12 DÍAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACIÓN SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
		196	23500167	4804062990010	484	406	2500	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL SE ENTREGA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 250 G + 100 G (10 C 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 25.0 A 29.0 PORCIEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC/G MAXIMO COLIFORMES FECALES 10 UFC/G HONGOS 200 UFC/G LEVADURAS 200 UFC/G CARACTERÍSTICAS 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 15 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
		197	32100124	4805010103800	483	701	103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	FRIJOL PERUANO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME MAS O MENOS PLANA DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR DEPENDIENDO A LA VARIEDAD LA SEMILLA ES MAS REDONDA SU TEGUMENTO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD SU HILO 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 15PORCIEN IMPUREZAS MAXIMO 3PORCIEN TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCIEN MAXIMO TOTAL DE GRANOS CON DEFECTO 10PORCIEN FRITURA NEGLIGIBLES 10PORCIEN TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 1 HORAS PARA EL 80PORCIEN DE FRIJOLES 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 EXTRAÑOS ESTE PRODUCTO POR RAZONES NORMALES 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 PORCIEN EL FRIJOL ENVEJECIDO MUY SECO SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD CULINARIA POR LO QUE SE DEBE MEDIAR EL TIEMPO DE COCCION QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCIEN DEL FRIJOL
		198	32100124	4805010103800	483	701	103	00	FRIJOL BAYO 1000 G	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS GENERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DEPENDIENDO A LA VARIEDAD SU TEGUMENTO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR NOSTAZA EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDANO, BAYO NAYARIT, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAMALEÑA, BAYO PANAMEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO PARA SU



									COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 18PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 2PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 10PORCEN, FRIJOLES NEGROIDES 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCEN DEL FRIJOL LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE CUMPLIR ENVASADAS EL ENVASE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25°C Y HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO) RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION QUE YA EN RELACION CON SU PRESCRIPCION EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCEN DEL FRIJOL
		180	22100104	48020109001	480	501	501	00	ALUBIA 1000 G	ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA VAINA Y SECA DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA EL PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU PESO AL IGUAL QUE SUS DIMENSIONES SON BLANCO AMARILLENTOS EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CAMILA Y AMAPOLA 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 18PORCEN IMPUREZAS MAXIMO 2PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 10PORCEN, FRIJOLES NEGROIDES 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCEN DE LA ALUBIA LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, ANIC CUMPLIR ENVASADAS EL ENVASE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25°C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO DE 60PORCEN 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 YA EN RELACION CON SU PRESCRIPCION EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCEN DE LA ALUBIA
		200	22100104	48020109001	480	501	502	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA VAINA Y SECA DE FORMA GENERALMENTE REINFORME Y MAS O MENOS PLANA EL PERICARPIO ES DE COLOR NEGRO UNIFORME LIMPIO 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 18PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 2PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 10PORCEN, FRIJOLES NEGROIDES 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 80PORCEN 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 ENCHINECIDO (MEX). RESELU SIN RIEGO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO, OSMARUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PASTIFINCA, 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 COCIMIENTO DEL FRIJOL
		201	32100410	4806020100000	480	002	100	CO	GARBANZO 500 G
		232	32100150	4806020100001	450	503	100	01	HABA SECA 1000 G
		233	32100106	4806040100001	450	504	100	01	LENTEJA 1000 G
		234	33100007	4806050400000	480	005	400	DO	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G

									CONCENTRACIÓN EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZÓN SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO, TECNICA DE PREPARACIÓN E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.
		505	23030015	4500319100001	450	501	100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERÍA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAFT DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN SIN PROCESO DE REFINACIÓN, ES UN SÓLIDO CRISTALINO QUE ES SOLUBLE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 20 °C (20°C) MÍNIMO 99.8 PORCIÓN CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.25 PORCIÓN HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCIÓN COLOR UNIDADES ICUMSA MÁXIMO 45 NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TORULAS, MICROHONGOS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, 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 SÓLIDO CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACIÓN NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E IDÓNEO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES, EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.
		705	23030015	4500319100001	450	501	100	01	AZUCAR REFINADA 1000 G	AZÚCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAÍDO POR COMPRESIÓN Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACIÓN Y DE REFINACIÓN ES UN SÓLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCIÓN DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA, ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL) A 20 °C (20°C) MÍNIMO 99.8 PORCIÓN CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.04 PORCIÓN HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCIÓN COLOR UNIDADES ICUMSA MÁXIMO 45 NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TORULAS, MICROHONGOS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUÍMICOS, 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 SÓLIDO CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR 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 INFORMACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACIÓN, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACIÓN Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.

		207	33800001	48000100300	480	N01	100	05	PIONCILLO 1000 G	PIONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS. EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZUCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO, ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO DE APARIENCIA HOMOGENEA PUROSA Y DE SABOR MUY DULCE/DOBE SER UN PRODUCTO SOLIDO CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION UNICAMENTE MOLDEADO EL PRODUCTO DEBE SER INTENSO DE COLOR PARDO OBSCURO DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE
		208	22100169	48502020300	480	502	003	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 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 HABER SIDO FERMENTADO O CONCENTRADO AL ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO ES SOLUBLE, PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE POLISACARIDOS NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES QUIMICOS CONSERVADORES 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, SORBATO BENZOATO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/KG CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILOS 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 Y 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 PERDIDO 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 OBTENIDOS POR DEBAJO DE LA NORMA, CON GRUMOS, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O QUEMADOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD, DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA DE NORMA 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 EVITAR SU DETERIORO EXTERNO, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 5 A 20 °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 5 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.
		205	22100-08	4806000023502	ABC	009	900	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 200 237 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 DISOLUCION DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR O DESNATURALIZADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES OCULADO PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE SOLUTOPARTES 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 SER ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO SIN LA MAXIMO DE 10 MG/KG CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS FACULTATIVOS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO MOHOS Y LEVADURAS 20 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 AGREGA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES PERO DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA, DEBEN ESTAR LIBRES DE GRUMOS Y SEDIMENTOS DESAGRADABLES, FERMENTACIONES GENERADOS O PERDIDO SU APARIENCIA DEBE SER DE MODO REGULANTE Y TURBIO CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, LUIS LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA OLOR ACIDO, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS MALA OCLUSION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPERFECCION DEL ENVASE FUERA DEL RANGO DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES ALTERNATIVAS 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 ORGANOLEPTICAS 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 5 A 25 °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 5 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.



ANEXO TÉCNICO

		210	23100168	<NORMALIZADO>	450	600	000	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSP	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIUN NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTIC MULTIUNIDAD DE 1000 Xl PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI CONCENTRAR AL ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO ES COLADO PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE INGREDIENTES NUTRITIVOS INGREDIENTES 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 PRODUCTO, 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 PLANTEA 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, FERMENTACION, CARAMELIZADO O DETECTABLE APARIENCIA, DEBE SER DE UNIFORME BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DE, SI SANO 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 COSTURACION DEL TUBO Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE MANCHA O MANCHA DEL REGISTRO DE COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM JUGOS - 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 ORGANOLEPTICAS ORGANOLEPTICAS 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 EVITAR 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 20 °C NO REQUIERE REFRIGERACION Y CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, LABORATORIO 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 REFRIGERACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.



		211	23100158	48053x990001	480	636	505	01	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL 250 ML	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL SALUD ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 250 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AMBIENTADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR EL CONCENTRADO AL ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO DE COMO MINIMO PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS CONSERVADORES NATURALES ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TérmiCO QUE ASEGURE SU CONSERVACION LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO MEZCLA PARABEN PROPIL PARABEN ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/KG CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILOS 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 COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR SE SUGIERE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE ESTO INCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES QUE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES FERMENTADOS CARAMELIZADOS O PUTREFACTOS SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL VINO JUGO LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS COMO 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 MODIFICADO PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS MALA CONFIGURACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA DEL MARGEN DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS Y BEBIDAS 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 INERTES Y RESISTENTES A DIFERENTES 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 LO 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 CONTENIDO SABOR DATOS DEL PRODUCTOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE BEBER UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 1 DIA UNA VEZ ABIERTO AUN EN REFRIGERACION



ANEXO TÉCNICO

		213	50-30168	4508000007000	001	009	407	20	JUGO DE FRUTAS LYA ULTRAPASTEURIZ ADO 200 ML	JUGO DE LYA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIONAL 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 MEZCLENCIA 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 INGREDIENTES 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 MODIFICADAS ACIDEZ 100 UFC/ML OLIGOELEMENTOS TOTALES SIN DESARROLLO MICELIO Y LEVADURAS 25 UFC/ML LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, FREE 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 HUESOS Y SEMILLAS U OTRA MATERIA EXTRAÑA DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES FERMENTADOS, CARAMELIZADOS O PENOSO, SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y LIMPIO, 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 NO LLENAR 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 DEFICIENTE 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 PERSONAS 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 ORGANOLEPTICAS SANITARIAS Y MICROBIOLOGICAS Y QUE NO PROPAGUEN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA MEJOR SU DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR LIMPIO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 °C NO REQUIERE REFRIGERACION Y CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA LLEVAR EN CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, MARCA DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO (ML), FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO, DEBE CONTENER LAS LEYENDAS ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, SIN EN REFRIGERACION



		243	31100188	4506279807	483	6402	907	02	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZ ADO 200 ML	JUGO DE FORMA ULTRAPASTEURIZADO HUMITA, EAD ESTRICTA PRESENTACION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA PAK ASEPTICO MULTIDIVIDIDO DE 200 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MEZCLA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO A ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO ES COLADO PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SACAROSANTES 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 NO 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 MOHO Y HONGOS 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 DEBERA ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES FERMENTADOS CARAMELIZADOS O PERDIDO 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 A PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES) DESARROLLO DE MICROORGANISMOS MAL SELLADO DE PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA COLOR ACIDEZ PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS MALA CONFIGACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA EL PRODUCTO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS NO ALCOHOLICOS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES DEBE SER DE PAPEL ARROZ LAMINADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ADEMAS LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION DURANTE SU MANEJO DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR EL DETERIORO INTERNO, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 21 °C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE CONTENIDO SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS ADICIONALES 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	



		214	52100031	48080000000	480	603	100	00	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 CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACION DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LACTEOS GRASAS ANIMALES O VEGETALES, AZUCAR EDULCORANTES EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA PUEDE CONTENER FRUTAS O PUREA DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS 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/25 GRS O HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DEL HELADO DE LECHE SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, EN CASO 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 CONTAR 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 GRUESA, GRANULOSA O ARENOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO APRECIABLES 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 EL 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 - FECHA DE CADUCIDAD, TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 2 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION
		215	52100031	48080000000	480	603	200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA ENVASE DE PLASTICO O DE CARTON PLASTIFICADO DE 1000 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE ADICIONADA CON AZUCAR JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ACIDO CITRICO, SAL YOGURTADA ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBICOS 1 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 °C SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA GRUESA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD
		216	52100031	48080000000	480	603	300	00	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 56 ML.	PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION DEBE VERIFICARSE

									PARA SU ADQUISICIÓN DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 125 ML CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA DE POLIETILENO O PAPEL SUAVE, SUSTENTADO POR UN PALO DE MADERA PELUA O DE PLÁSTICO FIRME, LAS QUE A SU VEZ ESTARÁN EN CAJA COLECTIVA DE CARTÓN. PRESENTADA LA PALETA LISTA PARA SU PRODUCTO SE MEZCLA CON AGUA POTABLE COMO BASE ADICIONADO CON AZÚCAR Y OTRO SUBSTITUYENTE, ESENCIA DE FRUTAS, PULPAS FRESCAS, FRUTAS CONSERVADAS O BIEN JUGO DE FRUTAS SIN INCORPORACIÓN DE AIRE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS < 100 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS 25 UFC/G PARA LA ELABORACIÓN DE PALETA DE AGUA, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASÍ COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA PARRILLA EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACIÓN A MENOS 18°C SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN SUCESIVA PERDERÁ HUMEDAD Y DARÁ LUGAR A LA FORMACIÓN DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA GRANOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME NO QUEBRADIZA EL ENVASE QUE LA CUBRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA CON NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE EL FABRICACIÓN.
		F1T	32100027	4830010150000	450	604	100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR 450 G	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FOLIVA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALIZADO CON PROPIEDADES ALEJANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 500 G A 450 G, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTÓN EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD LIBRE DE IMPUREZAS SUCIA Y LIMPIA QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACIÓN, DESCASCARAMIENTO, TRITURACIÓN Y MACERACIÓN, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MÍNIMO 30 PORCIEN DE PASTA DE CACAO, 18 PORCEN MÍNIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 50 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS. Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-SSA1-XXXX LAS ESPECIFICACIONES SON INDIVIDUAL MÁXIMA (PROTEÍNA TECHNOMIXA (PTN); LEVADURAS, MESOFÍTICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, HONGOS + 50 UFC/G LEVADURAS < 50 G/G/G, ARSÉNICO 0,5 MG/KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/KG MÁXIMO, PLOMO 1 MG/KG MÁXIMO. LA CONCENTRACIÓN DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFÉ OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA, PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA. LA VEGETACIÓN DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTÉ ÍNTEGRO, SIN ROTURAS NI INDICIOS DE HUMEDAD, EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CARACTERÍSTICAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERÍSTICO LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO, NÚMERO O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, TABLA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.
		2T2	32100027	4830010350000	480	534	200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G, EL

									ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE CODEX AZÚCAR, FOSFATO DIÁCIDO DE SAL VOLÁTIL, SULFATO DE CAL VAINILLINA CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL. PUEDE ESTAR ADICIONADO DE LECITINA DE SOYA LECITINA DESGRASADA EN POLVO VITAMINAS Y MINERALES LA CÓDICA SE OBTIENE A PARTIR DEL CODEX DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-036-SSA1-1993 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD VARIAS SEMANAS TEMPERATURA (PIVA) DE PORCIÓN RESCINDIDA AEROBIOS 30 300 UFC/G COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE MOHOS 50 UFC/G LEVADURAS < 50 UFC/G. ARSÉNICO 0.5 MG/KG MÁXIMO PLOMO 15 MG/KG VALORES PLOMO 1 MG/KG MÁXIMO LA CONCENTRACIÓN DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 VOLÚMENES LOS ENVASES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MENSURA DE SEGURIDAD LAS BOLSAS DEBEN DEBEN ESTAR INTÁCTAS SIN LAMENTADURAS O ROTURAS EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MÁXIMA DE 5% SOBRE LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO LEYENDA HECHO EN MÉXICO NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DÍAS DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.
		21P	X1600520	4P0000010000	450	600	100	00	GALLETA 354 ML	GALLETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML ± 30 ML ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACIÓN CON LECHE DE LARGA VACA O AMBAS, AZÚCAR GLUCOSA Y SABORIZANTES CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILÍQUIDA Y VISCOSA ASÍ COMO EL DESCRIPCIÓN [illegible] Y SABOR CARACTERÍSTICO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-036-SSA1-1993 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PÓRCIÓN MESOFÍLICOS AEROBIOS 30 UFC/G COLIFORMES 20 UFC/G MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/G COLOR CAFÉ CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZÚCAR DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR OLOR, SABOR AS COMO LAS FRESAS Y QUÍMICAS EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACIÓN DE AZÚCAR SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, A SABORES ARTIFICIALES EL ENVASADO SERÁ EN ENVASES DE VIDRIO AL ALTO VACÍO CERRADO HERMÉTICAMENTE DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESIÓN PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS PARA EL EMPAQUE ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTA DE HUEVECILLOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTÍCULAS METÁLICAS O MATERIALES EXTRAÑOS
		220	23100330	480000020000	440	400	200	00	GALLETA 300 G	COCADA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA O RACIÓN DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLÁSTICO LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RALLADO, LECHE, AZÚCAR Y YEMAS DE HUEVO MEZCLADO A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DECORADA EN LA PARTE SUPERIOR, PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIADOS EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDIQUEN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIÉN ELABORADO SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE

										CON PAPEL ENCERADO, TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCE. OPCIONAL ALTERNATIVA PUEDE EMPACARSE PAPEL DE ESTRAZA EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE PARA LA ENTREGA DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL
		221	99100035	4908060040000	160	040	330	00	JAMONCILLO 30 G	JAMONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIOGICA EN PRESENTACION INDIVIDUAL ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN CON UN PESO DE 30 G ES EL PRODUCTO ELABORADO LA BASE DE LECHE, CANELA Y AZUCAR MORENO, QUE POR MEDIO DE LA COCCION SE MEZCLE SU VOLUMEN HASTA FORMAR UNA PASTA PUDIENDO O NO INCORPORAN OTROS INGREDIENTES COMO NUEZ O PASTAS SECAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MIEL A CAFE CLARO, SABOR DULCE A LIGHEVERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO TRANSPA, SIN FOTURAS NI ENVEJECIMIENTOS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD, FECHA DE ELABORACION, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN , NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO, SIN FOTURAS Y MATERIAS EXTRAÑAS DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.
		221	99100035	4908060040000	160	040	330	00	MALVAVISCOS PRESENTACION INDIVIDUAL 30 G	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIONAL A GRANEL POR PESO SIN MILOGRAMOS EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G O ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION BATIDO DE LA MEZCLA DE AZUCAR GLUCOSA U OTROS, EDULCORANTES AGUA, AGENTES DE AIREADO GELIFICANTES Y AGITADO, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AIREACION ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES BLANDOS VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN FOTURAS Y ENVEJECIMIENTOS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD EL NOMBRE DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD
		223	22102010	4900726000	450	507	000	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 100 G	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIONAL 100 G PIEZA, DE 20 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO LA PALANQUETA ES EL DULCE ELABORADO CON CACAHUATE BIEN ACARAMELADO LIBRE DE PLASTE, ENTERO Y LIMPIO, RECUBIERTO CON AZUCAR MOLEADO Y SECADO ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES CRISTALIZADOS EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA SIN TERMINADO GRASOSA, DE CONSISTENCIA FIRME LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE PANDEZ EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO DE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL SIN ROTURAS NI ENVEJECIMIENTOS CUANTO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD

		224	32100835	4810007050001	480	667	800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN CON ETIQUETA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA LAS CUALES SE CARAMELIZAN SE ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLASTICO O PAPEL REMITENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA LIBRE DE IMPUREZAS ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DEBEN VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN MOLLERAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD, LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA SIN MOLLERAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO
		225	32100832	4810004010000	480	865	100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTADO PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 85 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTIOXIDANTE YA SEA PLASTICO O CON COBERTA EBTAÑADA ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TECNICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS CUYAS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO MADERO, SANO FRESCO, LIMPIO, ENTERO, EN MITADES Y SIN HUESO EXPELLENTE JUGOSO COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO NORMALMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES AUSENTES AROMAS ANORMALES AGRIOS, MOHOS Y LEVADURAS VISIBLES AUSENTES METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MINIMAS PLOMO Y ARSENICO NO MAYOR A 0.1 MG/KG ESTAÑO 100 MG/KG ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 3 5 MG ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 MG/KG LACTATO DE CALCIO 200 MG ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO SUS MEDIOS ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O EDENTICOS A LOS NATURALES E INVISIBLES EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE CORROSION LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD



		226	25100239	4000000000000	483	808	500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 530 G	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G - 01 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S) VARIEDAD SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS ASPECTOS, VICHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 10 MGKG CADMIO 0.2 MGKG, ESTAÑO 100 MGKG, ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 0.6 GKG, ACIDO ASCORBICO Y ACIDO TARTARICO TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 GKG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MGKG ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MGKG ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MGKG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MGKG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, ANCHA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE ESTERILIZACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD
		227	25100237	4903EB5C10C	483	808	501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G - 01 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S) VARIEDAD SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS ACIDOS VICHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 10 MGKG CADMIO 0.2 MGKG ESTAÑO 100 MGKG ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 0.6 GKG ACIDO ASCORBICO Y ACIDO TARTARICO TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 GKG, LACTATO DE CALCIO 200 MG, ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MGKG ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MGKG ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MGKG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MGKG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS LACTATO DE SODIO ANCHA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE ESTERILIZACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO, PESO DRENADO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA

									COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD
		221	20400050	1906000*0002	ADC	GCA	100	UV	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL SOLO ESURGTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 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 9 PORCEN Y AZUCARES 80 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/KG AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG ROJO ALLURA AC 300 MG/KG VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG CARAMELO IV SRP CARMINES 150 MG/KG CARDENALES 150 MG/KG BENZOATOS 1000 CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 300 MG/KG ASPARTAMO 1000 MG/KG SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 2 PORCEN
		220	20400050	1906000*0002	ADC	GCA	100	UV	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL SOLO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PAQUETE CONTIENE DE 25 G A 5 G PARA PREPARAR DE 5 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 150 ML PREDISUELTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE EDULCORANTES SIN ETICOS NO NUTRITIVOS ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODADA ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA SIN ROTURAS O ENMENDADURAS SIN HUMEDAD APARENTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS CONTENIDO NETO NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL PAIS DE ORIGEN IDENTIFICACION DEL LOTE FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL DEBE LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 PORCEN GRENETINA PURA 9 PORCEN MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/KG AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG ROJO ALLURA AC 300 MG/KG VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG CARAMELO IV SRP CARMINES 150 MG/KG CARDENALES 150 MG/KG BENZOATOS 1000 CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 300 MG/KG ASPARTAMO 1000 MG/KG SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 2 PORCEN

		706	2538N016	1810105070150	451	900	220	07	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 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 EN EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO EL MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA AZUCAR REFINADO ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA COLORANTES Y ESENCIAS SABORIZANTES ARTIFICIALES DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-041 1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MINIMO 12 PORCION CENIZAS 3 PORCEN ACIDEZ 3 AGREGA GRENETINA PURA 9 PORCEN Y SACAROSA 80 PORCEN NESCHLOS MAXIMO DE 25 000 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G MOHOS Y LEVADURAS MAXIMO 50 SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS REGISTRADO EN LA FICHA TECNICA SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN SELLADA SIN HOLGURAS O SOBRENADURAS 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
		241	X2100300	4RA0410010000	4N1	040	100	02	ATE DE FRUTAS 720 G	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS UN ESTUCHE PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE LA ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 720 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS GUAYABA MEMBRILLO TEJOCOTE PERON CHABACANOS Y OTRAS CIRIGUELA Y CIRUELAS CON ADICION DE AZUCAR AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS CITRICO LACTICO TARTARICO MALICO O LOS ESTUCHES PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL CONVENCIONAL PASTAL MOLEADO Y ENSACADO EN LA SUPERFICIE ENVASADOS EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-F-SSA1-1983 CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8, CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN MOHOS LEVADURAS APENAS DE 10 UFC/G CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TENUE BRILLANTE HOMOGENEO CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO EN SU ELABORACION PUEDEN NO USARSE ALGUNOS FRUTOS DE FRUTA LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SUPERAR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS MADURAS BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPES ROTURAS O PERFORACIONES EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA EL CORTE DEBE SER RAS ARTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONTENIDO NETO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION UNEQUIVOCO LOTE NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL
		310	2210T151	4A0210100002	400	610	200	00	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE DE VIDRIO YO BOLSITA DE PLASTICO 200 +- 10 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO YA SEAN



									FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR) NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 16 PORCEN DE HUMEDAD PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS 60 UFC/G ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVO LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA, TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE CONSISTENCIA SEMISOLIDA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA EN FUNCION DE SU DILUCION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR) NO DERRAME NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES
		280	52103001	4505100400000	480	010	A00	UC	MERMELADA DE PIÑA 440 G	MERMELADA DE PIÑA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO CON TAPA DE PLASTICO 470 ± 30 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE LA PULPA DE PIÑA TIPO A Y CON EL GRADO DE MADUREZ ACEPTABLE YA SEA FRESCA O CONGELADA, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR), NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 20 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.6, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN MESOFILICOS AEROBIOS 10^4 UFC/G ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVO LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA, TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE CONSISTENCIA SEMISOLIDA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA EN FUNCION DE SU DILUCION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR) NO DERRAME NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.



Margarita Maza



		234	25800070	490511010000	480	511	102	00	MIEL DE ABEJA 330 ML	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO PVC O PET CON CERTIFICADOR DE 330 O 350 ML ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE SECRECIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINAL SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENVASADO CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 65 G /100 G SACAROSA 8 G/100 G, HUMEDAD 20 G/100 G SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.1 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 OLOR VAINILLA MUY CLARO AL OSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL/FRUTAL CON INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS SIN CRISTALES VISIBLES, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA CONTENIDO NETO RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO LA LEYENDA PRODUCTO EN MEXICO SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL INOCUO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE EL CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y CARACTERISTICAS SENSORIALES
		235	25800070	490511020000	480	511	200	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 110 ML	MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 330 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 61 G /100 G, SACAROSA AUTOR O GLUCOSA 35 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 OLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO CLARO 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 PRODUCTO EN MEXICO SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL INOCUO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y CARACTERISTICAS SENSORIALES



		336	72100111	4807010100009	450	701	100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 GL	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 30%MEN. UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.15%GRADOS EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.9%PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS NO MAS DE 80 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREUS 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 S.. CASO, MARCA CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD ADICIONAR DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y DEMAS ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 8°C
		337	72100111	4807010101002	480	700	101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA U ENVASE DE 225 G ± 3% ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS, ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20%PORCEN, 10%PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS, NO MAS DE 80 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREUS 100 UFC/ML COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES 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 ADICIONAR DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES COLORANTES Y DEMAS ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 8°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS
		338	72100199	4807010203001	480	701	500	01	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 DE CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA ESPECIFICACIONES FISICO Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80%PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2%PORCEN A 16%PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 18.0%PORCEN, SAL 0%PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2%PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 30 °C A 36 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.450 A 1.458 INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE REISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.5 A 3.5, MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES

										10 UFCS. HONGOS MAXIMO 20 UFC G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (PUEDE O NO CONTENER EN PROPORCION NO MAYOR DEL 5 INCORPORA) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PALIDO 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 ETIQUETADOPROCEDE DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LECHES 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 CUAL PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
		220	22150196	4807010000000	450	701	300	03	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 90 G, ENVOLTURA DE PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EMPAQUE SE ENCUENTRAN NUEVOS Y NO ALTERE LA CALIDAD EN 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 PROPORCION DE GRASA DE LECHE, CONTIENE NO GRASAS DE PROCEDENCIA ANIMAL PUEDEN CONTENER SAL AGREGADA CONSERVADOR NINGUNO AQUEL EXPRESADA EN ACIDO LACTICO TENDRA UN PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 36°C, INDICE DE REFRACCION A 40°C DE 1.450 A 1.474, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235 INDICE DE YODO (HANEUS) DE 20 A 36, INDICE DE REICHERT DE 18 A 32 MENOS DE AÑOS 35 NO MAS DE 10 UFC G, CONFORMES 10 UFC/G HONGOS MAXIMO 20 UFC G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS, ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (PUEDE O SERA CONTENER EN PROPORCION NO MAYOR DEL 5 CONTENER) CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PALIDO 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 ETIQUETADOPROCEDE DE CONTENIDO DE GRASA ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LECHES 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 CUAL PROCEDE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
		240	22150285	4807010000002	160	701	300	02	TOCINO 250 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, CONOCIMIENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO MINIMO DE PROTEINAS Y RELACION DE HUMEDAD MENOR 300 PPM AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CALIENTES 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 GENERA DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA PORCEN DE CONTENIDO DE UNIDA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA VENTA CONSERVESE EN REFRIGERACION FECHA DE CADUCIDAD VARTENENSE EN REFRIGERACION DE 0°C A 10°C PARA EVITAR EL ENRANCIAMIENTO
		241	22100006	4907020102202	450	302	300	02	ACEITE DE CARTAMO 625 ML	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EN 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 APORTE COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DEBE APORTAR ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DEBE APORTAR PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.467 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE DEBE APORTAR MAX, INDICE DE PERÓXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.5, INDICE DE POLENSKE MAX 0 DEBE APORTAR, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.05 DEBE APORTAR PRUEBA FRIA A 0°C 5.5 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES INDC PRUEBA CALIENTE SIN GLICERIDOS DESAGRADABLES MAX 200°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 188 A 196, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, REWARD Y EVERS, Y ACEITE MINERAL ANTIOXIDANTES Y SINERGISTAS TOCOFEROLES MAX 0 DEBE APORTAR, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01 PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0 DEBE APORTAR, PESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIODIPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.02PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGISTAS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, ASCORBATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADOCONTENIDO DEL PRODUCTO TIPO Y GRADO DE CALIDAD MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
		242	22100251	4907020102201	450	302	300	01	ACEITE DE GIRASOL 1 LITRO	ACEITE DE GIRASOL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EB EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE GIRASOL (HELIANTHUS ANNUS L.)SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION REFINACION NEUTRALIZADO LAVADO, SECADO BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS APORTEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DEBE APORTAR ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DEBE APORTAR, PORCION NO SAPONIFICABLE DEBE APORTAR MAX, INDICE DE REFRACCION A 25°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE PERÓXIDO NO MAYOR A 2MEQ/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DEBE APORTAR MAX, IMPUREZAS INSOLUBLES DEBE APORTAR, PRUEBA FRIA A 0°C 5.5 HORAS PASTAS EN CALIENTE SIN GLICERIDOS DESAGRADABLES MAX 200°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 188 A 194, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15.5 A 16°C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE ACEITE MINERAL, BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, REWARD Y EVERS, ANTIOXIDANTES TOCOFEROLES MAX 0 DEBE APORTAR, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE

									OCTILO MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIODIPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO TARTARICO MAX 0.02PORCEN CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, PUC Y GRADO DE CALIDAD, MARCA CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
		243	20100002	4507220104501	4501	022	104	02	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERMEN DE MAIZ (ZEA MAYS L.) SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, WINTERIZADO, DESODORIZADO Y FILTRADO SE DESTINA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.469, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN PESO ESPECIFICO 293 K/293 K DE 917 A 0.925 GRADO REFRACTOMETRICO A 25°C DE 66.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION ABBE A 25°C DE 1.462 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA SAPONIFICABLE DE 190 PORCEN INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, INSAPONIFICABLE MAX 1.5 % O/O, NO DE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS (°C) INTERIOR 14.0 A 25.0 (°C), COLOR (ESCALA LOVIBOND) DE 0.30 A, REACCION NEGATIVA A SAUDUREN VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, BENEDI Y PRUEBA DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C DE COLOR AMARINO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO Y MARCA DE LOS DOS CONTIENE MARCA CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
		244	20100008	4507022103003	4501	022	105	03	ACEITE DE OLIVA 475 ML	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES ENVASE DE 500 ML - 50 ML DE LATA PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES EN TERMINALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS DE LA ESPECIE L. ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO II- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS DE PRIMERA CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA NO DEBE CONTENER DE ACEITE OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE DE OLIVA 0.1 PORCEN, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.03PORCEN, PEROXIDO NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENMM, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE

										MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSÉNICO MAX. 0.1 MG/KG, NÍQUEL MAX 0.1 MG/KG, ANTIOXIDANTES Y ENTRE ELLOS TOCOFEROLES MAX 0.02PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ÁCIDO ASCÓRBICO Y SUS ÉSTERES MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.1PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BHT) MAX 0.02PORCEN, PESTAÑA DE QUAYACÓN MAX 0.1PORCEN, ÁCIDO CÍTRICO O ÁCIDO FOSFÓRICO MAX 0.007PORCEN, INVERTASA Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.1PORCEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: LIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLÚCIDO DE CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, BRILLANTE DE APARIENCIA AGRADABLE. CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETA:NOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIÓN Y FORMA DE USO, FABRICANTE NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACIÓN DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO CONFORME A LA CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. MANTENERSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
		245	72102012	48010200000	480	770	330	06	MARGARINA SIN SAL 10 G	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERÍA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DIDUCTACA FACILITE DE 10 G FTDIFERADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALORES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSIÓN ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASA DE LECHE CON AGUA, LECHE O SÓLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS U NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS ESPECIFICACIONES FÍSICO QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MÍNIMO DEL 80PORCEN, 1 HORCEN MIN DE SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, HUMEDAD 18PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSIÓN NO SERÁ MAYOR A 33°C, CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D CONSERVADORES, ÁCIDO BENZOICO SALES DE SODIO O POTASIO, SORBATOS O DIMETILDICARBONATO MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILA O DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.5PORCEN, MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS EN ESTERIFICAR, ENTRE EMULSIFICANTES (SUBPORTATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICÉRIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN), SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTICOS, SIN MICROORGANISMOS PATÓGENOS MESÓFILOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ENTEROBACTERIA (GRUPO DE 0 ALOG/ML, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAFILOCOCOS EN 25 G NEGATIVO CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGÉNEO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ETIQUETA:DECLARACIÓN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHÍBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN ANIMAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LAS LEYENDAS: MANTENGASE Y CONSERVESE EN REFRIGERACIÓN FECHA DE CADUCIDAD EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D, NÚMERO DE PRODUCTO LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DEBIDAMENTE SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.



		246	22100990	4800000000	480	204	102	03	MAYONESA 200 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 200 G +-10 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 8PORCEN 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 ANATTO, CURCUMA Y ESPESANTES ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 65PORCEN PROTEINAS MIN 1PORCEN ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.05 A 0.5PORCEN, PH DE 3.4 A U INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO DE CALCIO 75 PPM MAX, DIACETILTARINA 0.12PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.3PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA DEXTROSA JARABE DE MAIZ JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 1000 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 SOBRE EL 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.
		247	22100140	4800000000	480	203	100	104	MAYONESA 725 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 725 G +- 50 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 8PORCEN 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 ANATTO, CURCUMA Y ESPESANTES ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 65PORCEN PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.05 A 0.5PORCEN, PH DE 3.4 A U INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO DE CALCIO 75 PPM MAX, DIACETILTARINA 0.12PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.3PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA DEXTROSA JARABE DE MAIZ JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 1000 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 SOBRE EL 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.



		440	23100015	48070403000	450	704	300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MENORANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA A GRANEL POR GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL VERIMERABLE 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 PAPILIONACEA ES UNA VAINA LUNA ANCHA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALVEOLOSAS 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 PALA 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 LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES
		248	23100018	48070403030	430	504	304	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE ADMINISTRAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROTECTORES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA UTIL DE PRODUCTO CONTENIDO NETO 400 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO ADICIONADO CON DIFERENTES AZUCARES DE ALTA PROTUGENA AGUA VAINILLA Y NOTROS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS MOHOS HONGOS Y LEVADURAS RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR RANCIEDAD PERDIDA SABOR O TEXTURA CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA ESTAR EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353-S-1980 CACAHUATE OTRAS NUECES GRANOS Y SUS PRODUCTOS DETERMINACION DE AFLATOXINAS EN MEXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRIMERA INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES TERCERA – FRITO O ENCHILADO CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA CONTENIDO DE HUMEDAD DE SPORCEN COMO JUITE MAIZ Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS POR RAZONES DE CLIMA LA DURACION DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERAN REQUERIRSE LIMITES DE HUMEDAD MAS BAJOS SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCION POCA AGUA
		250	23100012	48070404000	460	701	400	00	NUEZ SIN CASCARA	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL CUBIERTO CON DOS CONCHAS DURAS UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR PAPIRACEA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO LA NUEZ PIERDE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACEITES UNASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME BLANCA AMARILLENTA 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

		251	22100045	48070405000	460	701	501	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA HOSPITAL A GRANEL EN PRESENTACIÓN EN BOLSA DE PLÁSTICO O MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO ES LA SEMILLA DE CALABAZA QUE SE ENTREGUE DEL PRESENTE TIPO SECA O DESECADA Y DESHIDRATADA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE LIBRE DE CÁSCARILLA O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL EXTRAÑO SIN OLORES EXTRAÑOS O NAUSEOS EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA ESTAR EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS DEBEN VERIFICARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (SIN RANCIDEZ)
		252	22100254	48070405001UC	460	704	501	00	SEMILLA DE CHIA FTE 1000 G	SEMILLA DE CHIA FTE (1000G) + 100 GEN BOLSA DE CELOFAN O MATERIAL RESISTENTE QUE ASEGURE LA CALIDAD DEL PRODUCTO PLANTA HERBÁCEA DE LA FAMILIA DE LAS LAMIÁCEAS PUEDE LLEGAR AL METRO DE ALTURA SUS HOJAS TIENEN DE 4 A 8 CM DE LARGO Y DE 2 A 3 CM DE ANCHO SUS FLORES CRECEN EN VERANO Y SON DE COLOR MORADO CLARO CON TONOS BLANCOS EN ALGUNAS ZONAS AL FINALIZAR LA FLORACIÓN CRECE UN FRUTO CUYAS PEQUEÑAS SEMILLAS TIENEN 2 MM DE LARGO SON DE COLOR CAFÉ CLARO SON RICAS EN MUCÍLAGO FÉCULA Y ACEITE SE ESTABLECE ENTRE OTROS REQUISITOS QUE LA SEMILLA DEBE SER SANA Y ESTAR LIMPIA Y SER CONSERVADA SE HACE PARTICULAR REFERENCIA AL CONTENIDO MÁXIMO DE MATERIAS EXTRAÑAS (POLVO RESTOS VEGETALES TEGUMENTOS SEMILLAS DE OTRAS ESPECIES INSECTOS MUERTOS Y EXCREMENTOS DE ESTOS Y OTRAS IMPUREZAS DE ORIGEN ANIMAL) VALOR QUE NO PUDE SUPERAR EL 1% EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LA SEMILLA Y PRODUCTOS DEBEN CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS NOM-247-SSA1-2008 Y NOM-187-SSA1-2002 NOTA ESTA CLAVE AÚN NO SE ENCUENTRA DENTRO DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE MEDICAMENTOS POR LO QUE SU INCLUSIÓN OBEDECE A UN MANDATO DEL OFICIO EMITIDO POR EL DR. ENRIQUE ANTONIO SARMIENTO UNGER TITULAR DE LA DIVISIÓN DE EVALUACIÓN DE TECNOLOGÍA EN SALUD
		253	74900009	48080101000C0	4F0	801	100	00	COLOR VEGETAL 20ML ***	COLOR VEGETAL HOSPITAL EN ACUARRESINA LÍQUIDO ENVASADO EN FRASCO DE PLÁSTICO Y PET DE 15 ML ± 5 ML MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA COLORANTE NATURAL QUE SE OBTIENE A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES COMO SEMILLAS RAÍCES Y FRUTOS LOS CUALES SE SOMETEN A MOLIENDA Y MACERACIÓN CON SOLVENTES PARA EXTRAER EL PRINCIPIO ACTIVO DEL COLOR SE PROCESAN CON DIFERENTES VEHÍCULOS INERTES PARA PRESENTARLOS COMO ACUARRESINAS Y POLVOS ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
		254	27100251	48080201000U	480	B02	100	00	AJO EN BULBO	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL POR KILOGRAMO EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA BULBO DE LA PLANTA HERBÁCEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIÁCEAS POSEE UN SABOR TIPICO ACRE SU AROMA ES PENETRANTE SULFÚREO DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE ALILO EN UN 0.06% EN SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS DILATADAS E HIPOTENSORAS AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS ENTEROS DE OLORES LIMPIOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR FRESCOS Y MAGULLADURAS LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MÁS DEL 5% DE LA SUPERFICIE DEL BULBO LIBRE DE PLAGAS Y MOHO
		255	23100003	48080202000C	A0C	502	200	00	AJONJOLI 250 G	AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO PLÁSTICO O POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD CON CAPACIDAD DE 200 G ± 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PEDALIÁCEAS DE FORMA SEMIRRADICULAR DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO EL CUAL TIENE LA FORMA DE CÁPSULA DE 2 CM DE LARGO EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTÉ LIBRE DE PLAGAS CUERPOS EXTRAÑOS (LARVAS HONGOS BASURAS CICLO Y SE OLOR RANCIO PUEDA DISTRIBUIRSE ENVASADO AUNQUE LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA

									DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD, ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, ENTE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		256	22100049	4805620010000	ACO	502	500	DU	ANIS 500 G	ANIS HOSPITAL Y GUARDERÍA ENVASADO EN ENVASES DE VIDRIO O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 5 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLAS AROMÁTICAS DE LA PLANTA UMBELÍFERA, SUS FRUTOS MADUROS Y DESECADOS MIDE DE 3 A 6 MM DE LONGITUD Y DE 2 A 2.6 MM DE ANCHO. POSEE UNA COLORACIÓN AMARILLENTA Y PARDA, SU OLOR Y SABOR SON MUY AROMÁTICOS. SE LE CONOCE COMO ESPECIA DEL PAN, CONTIENE VARIADAS SUSTANCIAS TALES COMO CUMARINA, RESINA, ÁCIDO BENZOICO, ACEITE Y UNA ESENCIA QUE LO CARACTERIZA ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 80PORCIEN ESTA CONSTITUIDO POR ANETOL Y EL VENON PROPORCION DE ESTRAGOL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO (CARMINATIVO) Y ANTIESPASMÓDICO. EXISTEN OTRAS VARIEDADES COMO EL ANIS ESTRELLA (ILLICIUM VERUM) QUE NO ES CONDIMENTO SINO QUE SE UTILIZA CÓMICA EL METEORISMO SIN EMBARGO ESTA ES FÁCILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES MUY TÓXICA (ILLICIUM ANISATUM) LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE POR LO QUE ESTAS DOS VARIEDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL IMSS. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS, DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR, VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE SELLADO AUTOMÁTICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACIÓN) OFRECIDA POR EL FABRICANTE QUE EL CLIENTE PODRÁ REVISAR Y AGRADABLE. DEL ANIS ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO ENTE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		257	22100052	4805320430000	ACO	532	400	DU	CANELA EN RAJA 1000 G	CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL POR UNIDAD, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN ENVASES DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURÁCEAS ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA DE COLOR CAFÉ ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTÁ CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALCOHOL CINÁMICO CUYA CONCENTRACIÓN ES DE 75 A 80PORCIEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ÁRBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRÁFICO, MODO, CRECE Y LA FORMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN ANTES DE SER DISTRIBUIDA SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISÉPTICAS Y COMO SECANTE LIGERO SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS PARTIDOS O MOLIDOS POR ESTE ÚLTIMO PROCESO EXISTEN PÉRDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTÉ LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS, QUE LOS CANUTILLOS ESTÉN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUMPLA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA NÚMERO DE LOTE CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, ENTE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.



		250	22100089	A5099230U100	480	002	401	00	CANELA MOLIDA 50 G	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 100 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIE MEZCLADA CON CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA DE TUBO DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE, EL ACEITE ESENCIAL DE LA PLANTA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE EUGENOL CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 70 A 80PORCEN LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CUIDADO, LUGAR GEOGRAFICO, TIPO, CLIMA 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 ENTEROS DE TAMAÑO REGULAR NO QUEBRADOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE COLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
		260	25100091	A5099230U010	450	002	000	00	CLAVO ENTERO 45 G	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, ESPECIE CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, SE SECA AL SOL UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN LA COLOR CAFE ROJIZO A PARDO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 70 A 90% EL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS, POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI ELE ESPECIFICACIONES SENSORIALES
		270	22100101	a5099230U000	450	002	000	00	COMINO ENTERO 15 G	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 50 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA VOLTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100 A 900G EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 30 G A 100 G O PLASTICO CON TAPA HERMETICA PERFORATA TIPO SALERO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 3 A 5 MM DE APARIENCIA HERBOSA ORGANICA DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR MUY 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, RAMAS, RAMAS PARTIDAS 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



		251	22100007	4804025800S1	420	840	800	01	OREGANO EN HOJA 20 G	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON TAPA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G. – 10 G DE MARCA REGISTRADA Y ALTERNANTA HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, RECICLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES RUGOSAS 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 CUAL SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMACALES Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE SECRETAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA, ESPECIFICACIONES CLIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 8PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS Y MINERALES MICROBIANOS U OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PRODUCIR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITIR EL USO DE ADITIVOS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO CORRESPONDIENTE 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 CARACTERISTICO 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
		257	22100230	4805009501000	480	800	801	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FALTO 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 AMARILLOSO 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 ESTERILIDAD 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 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.5CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.5FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.0 6.0ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.5ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0



									ASI 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
		255	22100737	4805020050000	400	800	302	50	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PIMIENTO (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 AS 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 OLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA CARACTERISTICO SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO ASPECTO GRANOS Y / O POLVO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, HOJAS, 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 PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD Y 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 PORCENTAJE MAXIMA 15.0 15.0 CENIZAS EN PORCENTAJE MAXIMA 7.0 7.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCENTAJE MAXIMO 1.0 1.0 FIBRA CRUDA EN PORCENTAJE MAXIMA 12.0 EXTRACTO ETERICO EN PORCENTAJE MINIMO 2.0 PIPERINA EN PORCENTAJE MINIMO 5.0 10.0 VOLATILES MOHO O MENOS DE 10 10 VIVOS EN PORCENTAJE MENOS 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
		261	22100739	4805020050320	480	800	384	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA
		260	22100735	4805020095400	480	800	384	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL EN BOLSA DE PLASTICO FRUTO DEL ARBOL PIMIENTERO (PIPER NIGRUM)
		256	22100738	4805020010005	480	800	101	70	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G **	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 250 ML ± 10 % DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES ALDEHIDOS, ALCOHOLES CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO ES UN BUEN SUSTITUTO CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA TIENE LA AMPLIA USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO PROPILENGLICOL COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO

		267	20100013	480 804 0100 00	400	804	115	00	ORENETINA EN POLVO 1000 G	ORENETINA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE INGREDIENTE QUE SE OBTIENE POR COCCION POR HIDROLISIS ACIDA O ALCALINA DEL MATERIAL COLAGENO, CARTILAGO, TEJIDO CONJUNTIVO HUESO DE ANIMAL, DE GOMAS VEGETALES PROVENIENTES DE CEREALES DE PLANTAS, SEMILLAS Y ALGAS MARINAS QUE PUEDEN PROCESARSE EN POLVO O LAMINADAS ES AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DULCES GELATINAS, MERMELADAS HELADOS EMBUTIDOS SALSAS ADEREZOS, ETC ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO VISCOCIDAD 40 MPS PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.55) 84PORCEN MINIMO MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 200 UFC/G MAXIMO COLIFORMES 10 NMP/G, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI SALMONELLA SHIGUELLA Y ESTAFILOCOCOS AUREUS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD ROTULAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE ADELANTADO ETIQUETADO CONFORMACION 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
		268	24105297	460606010000	432	506	100	00	CILANTRO 200g	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 PECIOLOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN FINAS MUY FINAS Y DENTADAS, LAS INFLORESCENCIAS ESTAN COMPUESTAS POR DOS UNAS 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
		269	22100343	460606010000	432	506	200	00	EPAZOTE 100g	EPAZOTE HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS SUS HOJAS SON ALIERTAS MUY AROMATICAS, SIMPLES LANCEOLADAS, PRECLUANDENTE DENTADAS OBLONGAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIPARASITICAS Y ANTIESPASMODICAS LA VARIEDAD CASCILLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS NO DEBE TENER CONTAMINANTES VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION
		270	57600098	460606010000	480	805	301	00	LAUREL 100g	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 UNA CANTIDAD DE ACEITE ESENCIAL DEL CUAL SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETATO DE CINEOL 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 FUERTE



										ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO (DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		271	57800050	4906000000000	400	005	002	00	MEJORANA *0010	MEJORANA HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SU AROMA SE HA DESCRITO COMO AGRADABLE, VENTILADO, BALSAMICO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, CONTIENE ACEITE ESENCIAL DEL 1.0AL 2% EL 40PORCIEN SON TERPENOS, RESPONSABLES DEL AROMA POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS Y CARMINATIVAS DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE NUMEROSOS CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS ETC) Y SE PIERDA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL DEBE 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.
		272	53100010	4906000000000	400	005	002	00	TOMILLO *0010	TOMILLO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS LAS HOJAS POSEEN UN ENVES UNAS APELTINADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO CONTIENE TIMOL AGENTE DEL 10PORCIENTO CARVACROL CIVOL PRIENO LIVO Y BORNEOL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA CENIZAS MAXIMO CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO APROXIMADAMENTE MAXIMO VOLATILES 2.0 VOLUMEN O MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICOTOXINAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PRODUCIR DETERIORO DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, ASI COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA PERJUDICIALES NO DEBE TENER SUCIEDAD INFESTACION O INTENSO SABOR AMARGO CARACTERISTICO VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS ETC) Y SE PIERDA EL OLOR CARACTERISTICO DEL TOMILLO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		273	22100330	4906000000000	400	005	000	00	PEREJIL *0010	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA EL ARIBA DE ESTA PLANTA HERBACEA, UMBELIFERA, REPARTE UN SABOR DISTINAVENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES CONPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL EL MIRISTICIDO 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 PRESCURA 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.



		271	2980001P	4806007*C00C	491	805	100	00	CAFÉ 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, DE DENOMINACIÓN CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO ADICIONADO HASTA DE UN 20PORCEN DE AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO DE CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, DEBIDO 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 0.5&PORCEN A 2PORCEN HUMEDAD MAXIMA 6PORCEN CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO, CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL NIVEL 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
		272	2980001S	4806007*C00C	491	805	100	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G +-10 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 SECADO, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL HIDRATARSE 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 5.3 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 HERMETICO DEL ENVASE QUE GARANTICE 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 OLORES 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
		273	72100154	4806003*0000	482	838	202	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS DE ENTRE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS DE FLORES SOLITARIAS AXILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS ROJIZAS Y ROJAS POSEE UN GUSTO ACIDO UN AROMA PENETRANTE MUY TENUE, LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA CUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA COMPLETAMENTE DESHIDRATADA (NO RESECA, NI PEGAJOSA) QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS PIEDRAS, RAMAS, HIERBAS, ETC) PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANTO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU



									CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		277	22100250	40000000000	480	300	2000	00	TAMARINDO 1000G	TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES EL FRUTO DEL ÁRBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBÓREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINIÁCEAS DE COLOR CAFÉ TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE ACUERDO CARACTERÍSTICO DE CULTIVO EN REGIONES CÁLIDAS TIENE ALTO CONTENIDO EN ÁCIDO TARTÁRICO/VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA) QUE EL FRUTO ESTÉ INTEGRO CON LA VENDRANA EXTERNA COMPLETA NO REGLERRAUGA PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO (DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, ENTRE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		278	22100251	40000000000	480	305	400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL 1000G	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO TEMPORADA PLANTA ORDINARIA DE 4M4 PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS, SE LE CONOCE EN EL PAÍS CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMÓN, DEDICO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL AL CUAL SE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPÉUTICAS. TE DE LIMÓN ZACATE PROCESADO, PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD AMERICOPOGON CITRATUS, SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE PRACOCONAMIENTO ESPECIFICACIONES FISICAS Y DENSIDAD HUMEDAD (PORCIEN MAXIMO, CENIZAS SPORCIEN MAXIMO, EXTRACTO ETÉREO 3(PORCIEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCIEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 40PORCIEN FIBRA CRUDA 30PORCIEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS M GRODIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMUHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO ASPECTO FRAGMENTOS PICADOS DEL ZACATE LIMÓN NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCIÓN PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO INGREDIENTES MARCA NÚMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, ENTRE SU CONTAMINACIÓN NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.





		2Y9	2215DM1	4905080437100	480	600	405	00	3L DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACION HOSPITALARIA (25 ROSITAS)	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN ROSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTÓN DE 25 SOBRES PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINÁCEAS SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMÓN DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS TE DE LIMÓN ZACATE PROCESADO PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPOGON CITRATUS SANO, LIMPIO Y SECO EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE PRODUCCIÓN ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCIEN MAXIMO, CENIZAS 8 PORCIEN MAXIMO, EXTRACTO ETERICO 2 PORCIEN MAXIMO EXTRACTO ACUOSO 30PORCIEN MINIMO CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4 PORCIEN PARA CRUDA 20PORCIEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS ENVEJECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS OLOR DULCE Y FRESCO ASPECTO HOMOGENEOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMÓN NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EXTE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
		3G0	2210Gzb'	4908880XXXXX	480	600	500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL 1000g	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN ROLLO DE PLASTICO PLEGADA FLOR DE CAPITULOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HIERBACEA DE HASTA DE PLENA 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 PÉTALOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCIEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCIEN EXTRACTO ETERICO 1PORCIEN MAXIMO EXTRACTO ACUOSO 30PORCIEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCIEN FIBRA CRUDA 15PORCIEN 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, EXTE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES

		261	23100201	4002040501001	490	656	901	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACION INDIVIDUAL (100 SOBRES)	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITALARIA SUMINISTRADA EN ENVASES O SOBRES DE PRESENTACION MONODOSIS DE PAPEL FILTRO DE 1.4 A 1.6 G EN CAJA DE CARTON DE 100 SOBRES FLOR DE ARQUOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 20 CM DE ALTURA AROMATICA 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 PROCESAMIENTO ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS MILIMEDAD MAXIMO 12PORCIEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCIEN EXTRACTO ETEREO 4PORCIEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 10PORCIEN MINIMO FIBRAS CRUDA 15PORCIEN MAXIMO ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICOTICAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO OLOR SUAVE Y FRESCO SABOR CARACTERISTICO MINIMO DEL PRODUCTO A GRANEL EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA LIBRE DE INSECTOS MOHO RESTOS DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS RECHAZAR LOS SOBRES QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CLARO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUENTA 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
		257	23100261	4004040401000	490	606	101	01	TE DE YERBABUENA NATURAL 1000g	TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITALARIA GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA PLANTA HERBACEA DE 30 CM DE ALTURA AROMATICA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO HOJAS OVALADAS DADO COLONIAS ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS EL TE DE YERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCIEN MAXIMO CENIZAS 10PORCIEN MAXIMO EXTRACTO ETEREO 2PORCIEN EXTRACTO ACUOSO 10PORCIEN MINIMO FIBRA CRUDA 20PORCIEN MAXIMO CENIZAS SOLUBLES 2PORCIEN MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICOTICAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO LIBRE DE INSECTOS MOHO FRAGMENTOS DE OTROS VEGETALES O MATERIAS EXTRAÑAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO OLOR SUAVE Y FRESCO SABOR CARACTERISTICO ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBA VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA LIBRE DE PLAGAS MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS RECHAZAR LOS SOBRES QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CLARO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUENTA 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



		283	23600083	4908070100000	480	860	100	30	POLVOS PARA HORNEAR 700 G ...	ESPECIFICACIONES SENSORIALES: POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 40 O 700 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES: FOSFATO MONOCALCICO, TARTATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 40 O, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E HERMETICO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO ENTRE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		284	22300001	4508060100004	480	868	100	21	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 GERMEN DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA DESHIDRATADA, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR ESTE PRODUCTO ES DE BAJO COSTO ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD HIGIENICA 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 HERMETICO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO ENTRE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
		285	23600103	4908060500000	480	868	200	00	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 O 1000 G INDIVIDUAL EN SOLIDO DE 10 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 DESCONTAMINADO LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 80 A 100% DE CLORURO DE SODIO NO MENOS DE 97 0% MENOS DE 99 0% CALCIO COMO ION SIN EXCESO O MAGNESIO MAGNESIO COMO ION SIN EXCESO O MAGNESIO CALCIO COMO ION DE 0 20 0 MAGNESIO MAXIMO POTASIO DE 1 5 A 2 0 MAS SE PERMITE UN MINIMO DE PROPORCION DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A PROPORCION SOLOS O COMBINADOS MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AGREGARLE YODATO DE POTASIO Y SULFATO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.
		286	23100089	4508060500000	480	868	300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1000 ML	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO, EL 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 0 A 4 0 PROPORCION, CENIZAS DE 0 25 A 0 5 PROPORCION, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 5 PROPORCION, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE



										EOS A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.54PORCEN, PARA ESTE CASO EL SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER MEZCLADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEZCLA CON ESTE PRODUCTO 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
		207	27100088	ACEITE EN PASTA	450	MTR	NC	00	ACHIOTE EN PASTA	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON CONTENIDO DE 100 G +10 G ES EL BIXONAJOR 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, ACEITE FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR, EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA BIXINA Y LA NORBIXINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL ENVASE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y SUAVE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO MOHOSO 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
		208	23600047	40080902000	450	900	2MB	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS ENVASE EN BOLSA DE PLASTICO DE 100 G +- 5G O SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR EMULSION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTOS DE SU CARNE SAZONADOS CON ESPECIAS CONDIMENTOS Y ADITIVOS O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS AZUCARES Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION ESPRAY POR MEDIOS FISICOS Y QUIMICOS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3 PORCIEN GRASA DE POLLO 2 PORCEN MINIMO HUMEDAD MAXIMO PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2 PORCEN MINIMO NITROGENO AMINICO 0 PORCIEN MINIMO CENIZAS SALPORCEN MAXIMO FIBRA CRUDA 1 PORCEN MAXIMA ESTUDIO DE BOND PORCIEN MAXIMO EXTRACTO ETEREO 3 PORCIEN MAXIMO INHIBICION COLIFORMES NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO MICROS (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 INCUMPLIMIENTO 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 ENTRE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE.
		289	22100354	4908000030000	430	309	305	06	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G ± 3% 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 DESNATURALIZADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 30%DEBEN DE AFUA Y VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE PIMIENTA, AJO, CURRY Y OTROS) DEBIDO A SU CONTENIDO EN PROTEINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYE PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS TIENE UN INTENSO SABOR ACRE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 87 %PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 13 %PORCEN MINIMO, CENIZAS 3 %PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 0 %PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 3PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO MICROBIOLOGICAS RESULTAU PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0 UG Y SALMONELLA EN 25G ORGANISMOS COLIFORMES 10 U-UG 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 GARANTICE 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, ENTRE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
		700	22100381	4908000030000	430	305	300	01	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 0/0 G SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, ENVASE TETRAPAK O TETRAVIDRIO DE 1000 G ± 100 G PRODUCTO ELABORADO A BASE DE 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, ESPECIAS Y CONDIMENTOS ORIGINALES Y COMUNES PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1PORCEN MINIMO, PECTINAS 3PORCEN MINIMO, FIBRA 3PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 3 %PORCEN MAXIMO PH 4 UNIDADES MAXIMO MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS LEVADURAS MOHOS MAXIMO 100UFC/G PORCEN DE CENIZAS PUNTOS CARACTERISTICOS COLOR PARO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTICE 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 ENTRE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES ESPESANTES Y CONSERVADORES



										AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 MILILITROS HOSPITALES CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES NO INCURRIR EN NEGLIGENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO ESENCIAL Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTILLO DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 1.5 KG EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO INFORMACION NUTRIMENTAL CARACTERISTICAS DEL AGUA ENVASE NO RETORNABLE NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO FRESCO Y SECO NO APTA DE CONSUMO HUMANO CONOZCA NUESTRO COMPROMISO CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA IMPRESO EN LA BOTELLA DE TIPO Y FECHA DE CADUCIDAD ES ACEPTABLE SOMETERLA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRE LIBRE DE ANIMALES INFECCIOSOS CUYA INFECCION NO CAUSE EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTAR DENTRO SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993 BIENES Y SERVICIOS AGUA PURIFICADA ENVASADA ESPECIFICACIONES SANITARIAS NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994 SALUD AMBIENTAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015 PRODUCTOS Y SERVICIOS AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO ENVASADOS Y A GRANEL ESPECIFICACIONES SANITARIAS EL PODER DEL DESTINO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA LA ETIQUETA Y LOS TAPONES EN ESTA UNTERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA NATURAL Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD COMO EL ARSENICO QUE LAS APLICADAS A AGUA ENVASADA NO OBSTANTE TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA TAL QUE ASEGURA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO HUMANO LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994 SALUD AMBIENTAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION	391	221100289	490 805 0100 00	446	909	162	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML

	259	22103280	4809096107 00	4BU	R05	101	20	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600ML	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES CONTENIENDAS SANITARIAS O CATASTROFES NO INCURRIR EN INEFICIENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL IMPACTO DEL ENVASE NON SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) SELLADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTILLON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1000 MILILITROS. E IDEAL QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO INFORMACION NUTRIMENTAL CARACTERISTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR PRESERVAR LEJOS DE CLOROS AGRESIVOS PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO FECHA DE CONSUMO PREFERENTE PREFERENTEMENTE. CONSERVE EL AMBIENTE DESPUES DE USO EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU CONSERVACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA ESPECIFICACIONES SANITARIAS NORMA OFICIAL MEXICANA NOM - 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015 PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL ESPECIFICACIONES SANITARIAS EL SOPORTE DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES EN ESTA DETERMINADAS SUSTANCIAS QUIMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA NO OBSTANTE TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA, LAS CLAVE PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTUALMENTE DE ANALISIS LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (CODEX DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA LA CODEX ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 1994 SALUD AMBIENTAL AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION



En la siguiente tabla se detallan los alimentos descritos en el Cuadro Básico Institucional de Alimentos vigente, con gramajes diferentes, ofertados por el proveedor, por lo que se hace constar que la entrega del alimento cumple con las características organolépticas. La variación de la clave obedece únicamente al cambio de presentación, no a la naturaleza del alimento. En relación a la investigación de mercado, para el procedimiento de adquisición de víveres en mención, se recibió solo una cotización con precios más altos de los que actualmente se tiene, derivado a ésto, se solicitó un sostenimiento de precios, para mantener los precios sin variación respecto al contrato primigenio. El mantener los precios sin variación representa un beneficio económico sin variación en la calidad y presentación del alimento.

Por lo anterior, se acepta el sostenimiento de precios presentado con el gramaje ofertado por el proveedor, aún cuando presenta una variación respecto al cuadro básico institucional de Alimentos, ya que el producto ofertado corresponde a la misma denominación y no altera el menú ni el aporte nutrimental para pacientes. La diferencia es la presentación comercial, ya que al analizar la investigación de mercado, se observa que los gramajes ofertados son los que actualmente hay en el mercado. Por lo que técnicamente la variación no modifica la calidad, ni aporte nutrimental en las variedades dietéticas asegurando la continuidad del servicios de alimentación.

NUMERO DE PARTIDA	NÚMERO DE RENGLÓN	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	44	23400210	[illegible]	480	002	001	01	QUESO FRESCO 2000	QUESO FRESCO HOSPITALARIO, ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA, PRODUCTO 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 MICROORGANISMOS DE LA 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, CUMPLIDO DE CALCIO AÑADIDO EN CANTIDADES NO MAYORES DEL 0.02% (PESO/PESO), DE FORMA CUADRADA, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 O 400 G. SE LE LLAMA QUESO FRESCO, BLANCO, PANELA O DEL PAIS, ES PUESTO A EL CONSUMO ANTES DE HABER SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPORCION, GRASA PROPORCION HUMEDAD MAX ESTUFILAS, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES NMP/G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS/G100 UFC/G. VERDES Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP/25 GRAMOS. LISTERIA MONOCYTOGENES/PATOGENO EN 25 GRAMOS CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, 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 ENVASE DE FORMA NETA EL CONTENIDO DE PRODUCTO MINIMA Y PORCION DE HUMEDAD MAXIMA TENENCIA DE ELABORACION 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 UTIL ES DE 3 A 5 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE PLAGA NOCIVA NO SE DEBERA UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUALQUIER 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



	46	22100741	4902201020	450	203	102	01	QUESO OAXACA 400 G
	48	22100243	4902202020202	450	203	207	01	QUESO AMERICANO HEB 288 G

QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 400 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA USO DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS Debe CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS APORTEN, GRASA APORTEN, HUMEDAD MAXIMA APORTEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS estar EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS HONGOS Y LEVADURAS CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIRMEZA Y HUMOSIDAD, FORMA DE REBANADA O ESFERICA IRREGULAR COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE ES UN QUESO FUNDIBLE Y CONTINUE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA REVISAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA FECHA DE CADUCIDAD MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE HOY SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE DEBE ESTAR ALMACENADO EN ENVASES CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE PLAGA NOCIVA NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI PEGULAS O PROBLOTICOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA EL QUESO OAXACA PREFERIDO O BIEN FABRICADO SE JUNTA AL SEPARAR LAS HEBRAS A LA SEMANA SE EMPIEZAN A DESPRENDER LOS HEBRAS EN BLOQUE NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR PUERTE O PUTRIDO TIENE UNA VIDA ANTES DE 4 A 5 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA MEJORE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS

QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G EMPLETA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 400 G ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MEZCLA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE DIFERN ANIMAL O VEGETAL COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE FABRICADA SENSIBLEMENTE FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOCHE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 1 00 O 4 4 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES. SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, DEBe CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 APORTEN, GRASA APORTEN, HUMEDAD MAX APORTEN, ACIDOS APORTEN SAL 1.5 – 3 APORTEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 10 NMP/G STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS, LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA, COLOR AMARILLO A NARANJA, OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR SUAVE LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIO O DE QUESO VIEJO NACIDO DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS CARACTERISTICAS SENSORIALES ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD

									MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE CONTENIDO NETO NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERICEN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO DEBE ALMACENARSE CONDICIONES DE LIMPIEZA Y APROPIADA DE FAUNA NOCIVA REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA DILUIR
	54	2210J27A	4910X0EBN132	460	207	351	C2	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 ml)	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA INDIVIDUAL DE 100 ML A 1000 HOSPITAL SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE YOGURT EN LITRO LA VENTA ES EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO DE ALUMINIO Y/O HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD DE CARACTERISTICAS SENSORIALES EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CONTENIDOS DE CALIDAD ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DE SEMENALIA DESHIDRATADA, HOMOGENIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 2.5 PORCENTAJE A 4 PORCEN, DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.6 PORCEN Y 1 PORCEN PH DE 4.25 A 4.55 NO TENDRA IRREGULARIDADES, PUREZA PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 2.5 PORCEN BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 7 UFC EN 1 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 CONSISTENCIA CARACTERISTICA DE 12 CM MAXIMO EN 30 SEGUNDOS REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA FIRME Y CUERPO DE ACUERDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, OLOR CLARO UNIFORME OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR AGRIO 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, PORCION 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 CARACTERICEN 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 SOSA BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ
	147	2210J29A	4903X216C10D	480	300	1800	30	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 850 G	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 800 G - 850 G CON CHILES FRESCOS QUE SE PRESENTAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, VINAGRE, VINAGRE AMARILLO, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTICE 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 ESCURIDO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE LA LEYENDA ICUIDO DE MOJADO, 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
	195	2203X107	A5040X250000	480	420	9000	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 6 PZAS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO VEGETAL Y CHARCUTERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G A 1 KG CON 10 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 30 A 35 PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 300 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS 50 UFC/G LEVADURAS 50 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 TISICAS 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 17 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
	135	21500107	2500025005500	450	400	2000	30	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 25 G 10 PIEZAS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 250 G + 100 G (10 O 12 PIEZAS) PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO INTEGRAL GRASA VEGETAL Y SAL YODADA ADICIONADA EN FORMA UNIFORME HOMOGENEA Y EMPACADA ESPECIFICACIONES FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 25 A 30 POR CIENTO CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO COLIFORMES < DE 10 NMP / 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 10 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO
	236	22100358	4900220025300	480	600	900	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 250 ML	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL DIETA ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRICIONAL EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTICAPA DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O ADICIONADA DE LAS FRUTAS MADURAS SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO ES COLADO PASTEURIZADO FILTRADO Y NO DEBE ADICIONADO DE COLORANTES SABORIZANTES NATURALES ACEITES ESENCIALES CONSERVADORES 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 QUE NO CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS INCUBAR 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 DENOMINACION SE DAMADO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS DONDE SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO EN DICHO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE NECTAR Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES FERMENTADOS ENRANCIADOS O PETIDO SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y CLARO 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 VALE SELLADO DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES (CON MENOR GRADO DE LA NORMA COLOR ACIDEZ) PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O MANCHAS MALA COLOCACION 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 ULTRAMENDADAS 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 MADERA RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO

									EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 °C NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS INSTRUCCIONES PREVIAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DÍAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN
	409	22102183	4200000000307	450	500	001	03	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 500 ML	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA PAK DE 250 ML ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO A, A LO VACÍO EL JUGO OBTENIDO ES CLARO, PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE COLORANTES NUTRIENTES, COLORANTES NATURALES AZÚCARES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO MTE PARABEN PROPIL PARABEN ÁCIDO SÓRBICO Y ÁCIDO ASCÓRBICO CON UN MÁXIMO DE 10 MG/ KG CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESÓFILOS AEROBIOS MN UFC/ML COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/ML LIBRE DE CONTAMINANTES TÓXICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REMITE A UN PRODUCTO SIN DILUIR DE 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 PRESENTARSE DENTRO DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES PERMITIDOS PARA MEJORAR O FETIDO SU APARIENCIA DEBE SER DE LÍQUIDO BRILLANTE Y TURBIO CON PRESENCIA DE PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRÍTICOS CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO PLÁSTICO O METÁLICO) DESARROLLO DE MICROORGANISMOS MAL SELLADO DEL PRODUCTO DEFECTOS SABORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACIÓN DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESIÓN DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESPACIADO EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ENVASADOS JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA ASÍ COMO LAS NORMAS DE ETIQUETADO GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FÁCIL MANEJO FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE EVITE LA PENETRACIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR EL DETERIORO EXTERIOR A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 °C NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO, LOTE FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS INSTRUCCIONES PREVIAS AGITESE ANTES DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DÍAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN

	210	37100101	45060X000U0	MC	500	001	00	JUGO DE FRUTAS FINA ULTRAPASTEURIZADO 250 ML	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PROSCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASÉPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACÍO EL JUGO CONTENIDO ES OCLUIDO PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE COLUCONANTES NUTRIENTES COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN A NON ESTARIFOF QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MÁXIMO DE 10 MG/KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESÓFILOS AEROBIOS 10 UFC/ML COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML LIBRE DE CONTAMINANTES QUÍMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DEL FRUTO LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO REALIZAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE. ÉSTO 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 PERDIDO SU APARIENCIA DEBE SER DE UNIFORME BRILLANTE Y LIMPIO, CON PRESENCIA DE PARTÍCULAS EN SUSPENSIÓN DEL MISMO JUGO LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRÍTICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES) DESARROLLO DE MICROORGANISMOS VALSIFICADO DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA COLOR, OLOR, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O FILAMENTOS MALA CODIFICACIÓN DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESIÓN DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DE REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTÁNDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, AS COMO LAS NORMAS DE EMPAQUETACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. SER FÁCIL DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN SE DEBE CONSERVARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 25 ° C NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO LOTE FECHA DE CADUCIDAD INFORMACIÓN NUTRIMENTAL ASÍ COMO RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGÍTESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACIÓN TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 3 DÍAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.



211	22150768	4000000000501	4M1	5M2	X06	21	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO 250 ML.	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA PAK ASEPTICO MULTIPACKADO DE 250 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 O FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO ES OPCION PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, AGENTES 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 MINIMO DE 10 MG/100 CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER RESIDUOS ORGANICOS O INORGANICOS AJENOS AL PRODUCTO, COLORANTES ARTIFICIALES SIN DESARROLLO, HUMOS Y SEMILLAS EL JUGO DEBE ESTAR LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD CARACTERISTICAS SENSORIALES 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 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 PARASITICOS O PERDIDO 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 OLOR DEL PRODUCTO DEFECTOS MAYORES VOLUMEN MENOR DEBAJO DE LA NORMA COLOR, AGENTE, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MANCHADO DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA AS 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 EVITAR DAÑOS A TERCEROS PATRONES A LA VEZ QUE FACILITE SU IDENTIFICACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION SE DEBE ALMACENAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 21 °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 DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS PRECAUTORIAS DE SERVIR UNA VEZ ABIERTO OBRE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO. AUN EN REFRIGERACION.

	217	72120102	AA0720005100	490	002	007	CN	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTIC MULTILAMINADO DE 1000 ML PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O VOLATILIZACION DE LAS FRUTAS MADURAS SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO A ALTO VACIO EL JUGO OBTENIDO LO CUALES PASTEURIZADO PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES QUE SABORIZAN LOS 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 ACIDO BENZOICO, ACIDO PARABEN, ACIDO SORBICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/KG CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100,000 COLIFORMES TOTALES EN DESARROLLO Y MOHOS Y LEVADURAS EN UNION LIBRE DE CONTAMINANTES QUE PUEDAN EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR SABOR Y SABOR CARACTERISTICO DE FRUTO LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN OLOR SE ENTIENDE A NO PERCIBIR UNA SENSACION AL JUGO SIMPLE ESTO EXCLUYE ADITIVOS PRESENTES CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO EL CUAL PUEDEN PRESENTARSE OCASIONES DEBE ESTAR LIBRE DE FERMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DEBEN LLEVAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES FERMENTADOS CARAMELIZADOS O TENIDO SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y OPACO 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 FALTA DE POR DESGASTE DE LA NORMA COLOR ANORMAL PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O RAYADOS MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O TORCIDA DEL REGISTRO COLOR FUERA DEL ESTANDAR EL ENVASE DEBE SATISFACER LAS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DERIVADOS JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA AS COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES NOCIVOS RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO DE LA 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 EL DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION NO DEBE CONTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 2 A 22 °C NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ROTULADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y MANEJO DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITESE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION
	218	53131610	4600530000	480	003	009	CI	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 85 ML	PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLOGICA PALETA NO MENOR DE 100 ML CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA DE POLIETILENO O PAPEL PARAFINE, SOSTENIDO POR UN PALO DE MADERA PLASTICO O DE PLASTICO FINAL LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADO LA PALETA HELADA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE CUYO BASE AGREGADAS PUEDEN APLICAR O OTRO EDULCORANTE ESENCIA DE FRUTAS FRUTAS FRESCAS FRUTAS CONSERVADAS O DE JUGO DE FRUTAS SIN INCORPORACION DE SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100,000 COLIFORMES TOTALES NEGATIVO SALMONELLA AUSENTE EN 25 G HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G PARA LA ELABORACION DE PALETA DE AGUA, SE



									DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO MELIA MADERA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA. EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18° C SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CIERRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ENVUELTO O EN EL OBJETO DE ENVASES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.
	2-7	72100257	4806240107400	180	GM	CC	30	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 180 G	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION INTEGRADO EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES ADECUADAS A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS DE 180 G - EN EMPAQUES EN ENVASES DE CARTONES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO) DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE MEZCLAS, SECA Y LIMPIA QUE ES SOMETIDA A TORREFACION DESCASCARAMIENTO TRITURACION Y MACERACION CON AZUCAR ESTERIFICACION DE MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCIEN DE PASTA DE CACAO, 17 PORCIEN MINIMO DE GRASA TOTA PROVENIENTE DEL CACAO, 50 PORCIEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE DONES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-086-SSA1-1994 LAS ESPECIFICACIONES SON ILIMEDAD MARCA PROPIEDAD, TERMINOMA IMPRESO ZAPOPAN PERECIBLES ACEPTADOS 20 250 LPDO. COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE MENOS 10 UFC/G DE LEVADURAS < 50 UFC/G ARSENICO 0.5 MG/KG MAXIMO COBRE 15 MG/KG MAXIMO PLOMO 1 MG/KG MAXIMO LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 5 MG/KG CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CAFE CARACTERISTICO A NUEZ SABOR DULCE TEXTURA DURA GRANULOSA PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA OLA PRESENTACION SE DEBE INDICAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO SIN ROTURAS NI INDICIOS DE HUMEDAD EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD VOLATIZA SU CALIDAD LAS TABLETAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON CLOE Y BREVE ADHESIVO CARACTERISTICO LA PUBLICITA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO LA LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECLARACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD
	2-9	72100257	4806560100000	480	MM	CC	30	CAJETA ESC 480	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO CON 480 ML ± 20 ML ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA PURA O MIXTA, AZUCAR GLUCOSA Y SABORIZANTES CONCENTRADOS CON MEDIO DEL CALOR QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMI SOLIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OBSCURECIMIENTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-184-SSA1-2002 CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS ALGOBIOS 90 UFC/G COLIFORMES 10 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 10 UFC/G COLOR CAFE CLARO A OBSCURO TEXTURA SUAVE EN CASOS DE AZUCAR SI CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR OLOR SABOR ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS EXENTA DE GRUMOS A CUERPO Y CRISTALIZACION DE AZUCAR NO ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES NI SABORES ARTIFICIALES EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE, DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESIÓN PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE CUMPLAN CON EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS



									METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS
	22'	33100335	2405060300000	480	507	000	00	JAMONCILLO	JAMONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN PRESENTACION INDIVIDUAL ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN CON UN PESO DE 30 GRS C. PRODUCTO ELABORADO LA BASE DE LECHE CANELA Y AZUCAR MORENO, DUL POR MEDIO DE LA COCCION SE REDUCE SU VOLUMEN HASTA FORMAR UNA PASTA, PUDIENDO O NO AGREGAR OTROS INGREDIENTES COMO NUEZ O OTRAS MEZCLAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MIEL A CAFE CLARO, SABOR DULCE A LIGERAMENTE AMARGO QUE ESTE PERFECTAMENTE EMPAQUETADO EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD FECHA DE ELABORACION NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO, LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE NUMERO DE LOTE EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO SIN ROTURAS NI GRIETAS DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO
	223	33100331	2405060400000	480	507	500	00	MALVAVISCOS PRESENTACION INDIVIDUAL 25 G	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN BOLOGRAMOS EN BOLSAS INDIVIDUALES DE 25 G EL DULCE DEBE ESTAR UNIFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESPECIFICADOS EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION ASPOI DE LA MEZCLA DE AZUCAR GLUCOSA U OTROS SOLUCIONANTES AGUA AGENTES DE ASENTADO GELIFICANTES Y AROMAS SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AIREACION QUE PUEDEN CONTENER CONSERVADORES POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE UNA CERRADA SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS LIBRES DE HUMEDAD LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD EL DULCE DEBE ESTAR EN PIEZAS ENTERAS SIN ROTURAS NI GRIETAS DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD
	224	33100332	2405060500000	480	507	500	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y PANADERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA PARA GUARDERIAS EN STOCK PARA LEO EN CONTINGENCIAS ALTAMENTE POR LA NORMATIVA LATA DE 820 A 850 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO Y/O ANTIADHERENTE O CON CUBIERTA PLASTICA ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO MADURO SANO LIMPIO LIBRE DE MOHO EN MITADES Y SIN HUESO EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO DE CUBRIR Y ENVASADO HERMETICAMENTE DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES VEGETALES ANEROBIOS AEROBIOS MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES METALES PESADOS Y ACIDOS COMO CANTIDADES MAYORES HUMO Y ARSENICO NO MENOS PARTIDO DE MERO ESTANO NO MENOS ACIDOS CITRICO Y ACIDO LACTICO E INCLUSIVE ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO PARA EFECTO DE CONTROL Y AJUSTE DE SOSA O CAL HASTA DE CANTIDAD QUE NO AFECTE SIGNIFICATIVAMENTE DIMETILDICARBONATO O VOLATILES PERMITIDOS ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO SON MUY AGENTES DE SABOR BENZOATO DE SODIO (NO MENOS) OXIDO DE AZUFRE Y UTIL PARABENO NO MENOS (CIDRO) (GRAM) BICARBONATO DE POTASIO CARBONATO DE CALCIO CARBONATO DE POTASIO CARBONATO DE SODIO CITRATO DE SODIO MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS LACTATO DE SODIO AROMAS O SABORES CANELA O DERIVADOS A LOS NATURALES EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTE DE TIPO ESTANDAR CON CIERRE HERMETICO DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE ESTERILIZACION Y ENFRIAMIENTO QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS VISUALES Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS O SIGNOS DE OXIDACION LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION NUMERO DE LOTE NOMBRE COMERCIAL O MARCA CONTENIDO NETO PESO DRENADO LEYENDA HECHO EN MEXICO NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD



	229	25800050	4858090100000	480	625	100	30	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 0290	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA, BOLSA DE POLIPROPILENO DE 700 G + 50 G, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO FARINACEO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE ACIDO FUMARICO CITRATO DE SODIO SAL YODATADA, 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 PORCENTAJE CENIZAS 0 PORCENTAJE ACIDEZ 3 PORCENTAJE GRENETINA PURA 8 PORCENTAJE Y SACAROSA 80 PORCENTAJE MESOFILOS AEROBIOS 20 000 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 NO 5 NO MAS AZUL BRILLANTE FCF NO 1 NO MAS ROJO ALLURA AC NO 40 NO MAS VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARMELO II 300 MG/KG CARAMELO IV 300 CARMINES 150 MG/KG CAPSANTINA 150 MG/KG REMOLACHINA
	230	25800050	4858090100000	480	625	100	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 100 G	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 100 G + 50 G PRESENTACIONES DE CARGO Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE DEL 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 NUEVA NORMA CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCENTAJE CENIZAS 0 PORCENTAJE ACIDEZ 3 PORCENTAJE GRENETINA PURA Y PORCENTAJE Y SACAROSA 80 PORCENTAJE MESOFILOS AEROBIOS 20 000 UFC/G COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G HONGOS 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 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
	232	45100381	4861000000	480	610	370	00	VERMÉLADA DE FRESA 400 G	MERMELADA DE FRESA AZUCARADA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO CON BOTELLA DE PLASTICO 470 + 60 G Y EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS CON ADICION DE AZUCAR AGUA Y OTROS INGREDIENTES NATURALES OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA ACIDO ESTEARATE ACIDO CITRICO COMO CONSERVADOR NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 35 PORCIENTO DE HUMEDAD PH DE 3 A 3 5 SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCIENTO MESOFILOS AEROBIOS 50 UFC/G COLIFORMES 0 UFC/G HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G SALMONELLA Y E COLI NEGATIVOS LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA PALTE FRUTA PRESENTADA TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA PRESENTADA O EN PARTICULAS MUY FINAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR OLOR SU DE DISTRIBUCION UNIFORMEMENTE CONSISTENCIA SEMISOLIDA DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR OLOR Y SABOR SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA DE FUNCION DE SU GELIFICACION NO TIENE UNA LIGERA TENDENCIA A FLUIR NO COMPUESTO NI EXCESIVAMENTE BLANDO O VISCOSO EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION

									DEL PRODUCTO, DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.
	293	22102361	45081500-0200	442	610	430	00	VERMELATA DE PIÑA 440 G	MERMELADA DE PIÑA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO VIDRIO PELA DE PLASTICO 440 A 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE LA PULPA DE PIÑA LIMPIA Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEA FRESCA O CONGELADA CON ADICION DE AZUCARES ADITIVOS Y OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES PERMISIBLES COMO PECTINA (COMO REFERENCIA) ACIDO CITRICO, ACIDO ASCORBICO Y CONSERVADORES NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES Y SABORIZANTES ARTIFICIALES CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 32 PORCENTAJE MINIMO DE SOLIDOS SOLUBLES (EXPRESADOS EN GRADOS BRIX) 65 PORCENTAJE MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES (EXPRESADOS EN GRADOS BRIX) NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G SALMONELLA Y E COLI NEGATIVOS LAS VERMELATAS SE CLASIFICAN EN LOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA ESPECIFICA TIPO I CONTENIDO FRUTA DE TROZOS Y A TIPO I FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CARAMELO LIGERAMENTE CONSISTENCIA SEMISOLIDA DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR OLOR Y SABOR SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA PRESENTACION SU DISTRIBUCION DEL FRUTO CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR NO EXCESIVA NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O RIGIDO EL ENVASADO SERA EN CRASCOS DE VIDRIO VACIO CON CIERRE HERMETICO 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 EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE INFORMACION NUTRIMENTAL ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.
	294	22102361	45081500-0200	442	611	107	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICACION DE 300 G O 350 ES EL PRODUCTO ENVASADO DE LOS PANALES DE ABEJAS ELABORADO A PARTIR DE NECTAR DE LAS FLORES O EXUDACIONES DE LAS PLANTAS QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN EMPAQUE O FILTRACION FINA SE SOMETE A OPERACIONES DE DESHUMIDIFICACION FILTRACION Y ENVASADO CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCENTAJE CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 60 G POR 100 G SACAROSA 5 G POR 100 G GLUCOSA 40 G POR 100 G SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.1 G POR 100 G CENIZAS 0.6 G POR 100 G ACIDEZ 40 MEQ/KG NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OBSCURO OLOR Y SABOR A CERA FRUTAL CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA FLORA Y ZONA DE PRODUCCION LA DEL PAIS DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS SIN EMBARGO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION NI NECESARIA CON ALMIDON HILLAZA GELATINA, DEXTRINAS O AZUCARES PARA EL 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 EL ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA CONTENIDO NETO RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO LA MIEL NO PUEDE PRODUCIDO EN VERANO SI DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS



	101	20000000	4000[*]29000	460	01	200	00	MIEL DE MAIZ SABOR VAPLE 5*0 M	MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE 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 U ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS NUMERO 11 PORCEN. ADICIONAR INVERTIDO 63 0-100 G. SACAROSA 0 GRADO G. GLUCOSA 38 GRADO G. SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.0 GRADO G. CENIZAS 0.6 GRADO G. ACIDEZ 40 MEQ/KG NO DEBE CONTENER MOHOS-LEVADURAS PATOGENOS TOXINAS MICROBIANAS F INSECTOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMBAR CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN OBTENER LOS REGISTROS NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION. EL MEZCLARLA CON AZUCAR MELAZAS, GLUCOSA DEXTRINAS U AZUCARES PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, LAS 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 ENVASE EL PRODUCTO, LA EMPRESA PRODUCTO EN MEXICO SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INERTE QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
	241	23100005	4801[*]0[*]0[*]2	460	003	100	00	ACEITE DE CARTAMO 500 M.	ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 500 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TINCTORIUS L.) SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, NEUTRALIZADO LAVADO SECADO BLANQUEADO WINTERIZADO DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROPORCION COMO MINIMO DE ACIDO LINOLEICO MAXIMA DE ESPECIALES, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO DESPORCION PUEDE SYNTHETICO A 20 °C DE 0.907 A 0.921 INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.469 A 1.473 PORCION NO SAPONIFICABLE MAXIMO INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 MEQ/KG VALENTES DE OXIGENO INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REFRACT MAS MAX DE PUNTO DE POLENSKE MAX DESPORCION IMPUREZAS INSOLUBLES MAX DESPORCION PALEMPEREA DE 330 HORAS SIN ANTIOXIDANTES 1000 PRUEBA CALIENTE SIN OTROS INGREDIENTES AZUCARADOS O SAPONIFICACION DE 186 A 195, PUNTO DE DESTILACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 90 A 110 GRADOS A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VALENCIANA FARRIS HALPHEN KREIS WITCHELL RENARD Y EVIDENTE ACEITE MINERAL ANTIOXIDANTES Y SINERGISTAS TOCOFEROLES MAX DESPORCION DE ACEITE DE PRODUCTO MAX DESPORCION, DE ACEITO MAX DESPORCION BUTILATO DE HIDROXIANISOL TERT MAX DESPORCION BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT) MAX DESPORCION PROPIL GALATO MAX DESPORCION, ACIDO ASCORBICO Y SUS ESTERES MAX DESPORCION, ANTIOXIDANTES SINERGISTAS ACIDO CITRICO FOSFORICO MAX DESPORCION, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX DESPORCION 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 ETIQUETA NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE APELLIDO O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.
	244	22100000	4807[*]20[*]0[*]0	460	002	100	02	ACEITE DE OLIVA 473 ML	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, APARATO DIGESTIVO NASAL EN CONSULTA Y TAJO ESTANCIA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES ENVASE DE 500 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS DE OLEA EUROPEA L. ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS DE PRIMERA CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS APORTACION CALO



									MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.08PORCIEN, ACIDEZ (MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO CITRICO) 2.80PORCEN PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCIEN MAX, INDICE DE PERÓXIDO NO VAYAN A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 1.5PORCIENMAX, HIERRO MAX 15 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, INDICE DE ACIDEZ MAX 0.5 MG/KG, ANTIOXIDANTES Y SINERGOS (CUANDO SEA MAX 0.03PORCIEN DE ACIDO ASCORBICO MAX 0.01PORCIEN GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO JUNTOS MAX 0.01PORCIEN, BHA MAX 0.02PORCIEN, BHT MAX 0.02PORCIEN, TBHQ MAX 0.02PORCIEN, ACIDO CITRICO 0.1PORCIEN MAX, ACIDO L-ASCORBICO MAX 0.05PORCIEN, EXTRACTO DE ROMERO MAX 0.06PORCIEN, EXTRACTO Y ESPARRAGO DE ASCORBILO MAX 0.06PORCIEN, CARACTERISTICAS SENSORIALES: LIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO, TRANSLÚCIDO, DE CONSISTENCIA LIQUIDO-ACEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA UNIFORME DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD, CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO/CONTENIDO DEL PRODUCTO, VIAS DE ORDEN Y DISTRIBUCION, USO Y MANEJO DE LA UNIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCENTAJE DE ACTIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION, DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y SEGURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO
	247	24100252	4807009000004	480	00	000	004	MAYONESA 735 G	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN ENVASE DE VIDRIO O DE PLASTICO CON CAPACIDADES DE 750 G Y 50 G EN EL PRODUCTO CONTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCIEN DE ACEITE VEGETAL COMERCIAL UN MINIMO DE 6PORCIEN DE YEMA LÍQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS (YEMA PASTEURIZADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRICIONALES, ACIDULANTES, MEZCLA CONSERVADORES Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y COMPUESTOS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 6PORCIEN, PROTEINAS MIN 1PORCIEN, ACIDEZ TOTAL (COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.35PORCIEN, PH DE 3.6 A 4.0, INDICE DE PERÓXIDO 20 MEQ MAX, ADITIVOS PERMITIDOS ESTEARIL-2-LACTILATO (SSL) 75 PPM MAX, DIGLICERIDOS 0.1PORCIEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.02PORCIEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MICROBIOLOGICOS APROBADOS MAX 5X10 UFC/G CON FORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G LEVADURAS MAX 10 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA, CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y ENEMOSA, COLOR BLANCO CON OTRAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES 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/CONTENIDO DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, ESTAR ACOMPAÑADO EN ORDEN DESCENDENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION NO MAYOR A 3 MESES, ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR EL ENRANCIAMIENTO, DEBE DE HACERSE EL ALERTO DE MAYONESA EN CASO DE TENER UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR
	249	20130015	4807013001100	480	01	001	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL, DEBE PRESENTAR BAJO PRESCRIPCION MEDICA Y NUTRICIONAL DEBERA SER EN ENVASE PET CON PROTECTORES ABIERTOS DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER A VIDA UTIL DE PRODUCTO CONTENIDO NETO 425 G + 20 A CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO HOMOGENEA CREMOSO QUE SE PREPARA DE PASTA PASTEURIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZUCAR INO DEBE CONTENER GRASA DE ALTA PROTEOLISIS, ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PROMUEVA LA DESCOMPOSICION DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICION A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE OLOR, RANCIDEZ, PERDIDA SABOR O TEXTURA, CONTIENE ENTRE SU CONTENIDO PRIMARIO LOS NUTRIENTES SE INCORPORAN SUMINISTRANDO EL ENTORNO LA SEPARACION DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DENSIDAD Y MAS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES DURANTE LA SELECCION DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACION EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO

									DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-3581-S-1080 OCUPANTE CHILES MOLIDOS, UNIDOS Y SUS PRODUCTOS DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS, EN MÉXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA LOS DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARANTÍZADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – PRETO O ENCHILADO, CUARTA – TINTO O SALADO Y QUINTA – MOLIDO O PAPALOTE CONTENIDO DE HUMEDAD: SE DEBERÁN CONSIDERAR COMO LÍMITE MÁXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA LA DURACIÓN DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERÁN RECIBIRSE LOTES DE HUMEDAD MÁS BAJOS, SE CALIFICA COMO PLUS A QUE POR TENER EN SU CONSTITUCIÓN FÍSICA QUE
	253	24000691	4708812120000	480	401	100	30	COLOR VEGETAL 29 ML	COLOR VEGETAL ROSITA EN ACUARELINA (LIQUIDO) ENVASADO EN FRASCO DE PLASTICO Y PET DE 15 ML + 5 ML VERDE REGISTRADA Y AUTORIZADA COLORANTE NATURAL QUE SE OBTIENE A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES COMO SEMILLAS HOJAS Y FRUTOS, LOS CUALES SE SOMETEN A MOLIENDA Y MACERACIÓN CON SOLVENTES PARA EXTRAER EL PRINCIPIO ACTIVO DEL COLOR, SE PROCESAN CON DIFERENTES VEHÍCULOS INERTES PARA PRESENTACIÓN COMO ACUARELINAS Y POLVOS ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
	256	23130050	4808812000000	480	802	350	70	ANÍS ESTRELLA	ANIS HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 50 G ± 5 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SEMILLAS AROMATICAS DE LA PLANTA LEÑOSA, SUS FRUTOS MADUROS Y DESECADOS MIDE DE 3 A 5 MM DE LONGITUD Y DE 2 A 2.5 MM DE ANCHO, POSEE UNA COLORACIÓN PARDA CLARA Y PEQUEÑA SU OLOR Y SABOR SON MUY AROMÁTICOS, SE LE CONOCE COMO ESPECIA DEL PAN, CONTIENE VARIAS SUSTANCIAS ÚTILES COMO CUMARINA, ACIDO BENZOICO, ACEITE Y UNA ESENCIA QUE LO CARACTERIZA ACEITE ESENCIAL DE ANÍS EL MENCIONADO ESTA CONSTITUIDO POR ANETOL Y EN MENOR PROPORCIÓN DE ISOANETOL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO CARMINATIVO Y ANTIESPASMÓDICO EXISTEN OTRAS VARIEDADES COMO EL ANÍS ESTRELLA (ILLICIUM VERUM) QUE NO ES COMERCIALIZADO SINO QUE SE UTILIZA CONTRA EL VETERINARIO, SIN EMBARGO ESTA ES FÁCILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES (ILLICIUM ANISATUM) LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE POR LO QUE ESTAS DOS VARIEDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL MISMO EXISTE DE MERCADO MEZCLAS PROVENIENTES DE REMOLIDOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DE CONSUMIDOR VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AL CIERRE DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD PARA EVITAR INCONFORMIDAD OFRECIDA POR EL PROVEEDOR QUE EL ENVASE SEA PRIMARIO Y SECUNDARIO DEBERÁ INDICAR LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EL MATERIAL INERTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACIÓN NO ALTERE SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
	256	22100010	4808810401201	480	405	401	90	CANELA MOLIDA 100 G	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 100 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURALES ESPECIA OBTENIDA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFÉ ROJIZO DE SABOR ARDIENTE, PENETRANTE Y DULCE EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO MAYORITARIAMENTE DE AUTENTICO CINAMICO, CUYA CONCENTRACIÓN ES DE 75 A 90 PERO EN LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA PARTE DEL ÁRBOL EL LUGAR DE PROCEDENCIA DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN ANTES DE SER DISTRIBUIDA, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISÉPTICAS Y CONOCIDAMENTE USADA EN COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS PARTIDOS O MOLIDOS POR ESTE ULTIMO PROCESO SUFRIRÁ PÉRDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES SIENDO QUE EL PRODUCTO A CANJEAR ESTÉ LIBRE DE HUMEDAD Y DAÑOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO ROTOS NI REQUEBRAJADOS Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACIÓN A GRANEL NO CUMPLA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD DEBERÁ DE INDICAR LA DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO MARCA, NÚMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU

								CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
	259	23100201	4500023500300	460	807	902	00	CLAVO ENTERO 454 G	CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G ± 10 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ESPECIE CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 70PORCIEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD DE CUERPOS EXTRAÑOS QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, VOLUMEN Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTANTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.
	260	23100101	4505023500300	460	807	902	00	COMINO ENTERO 454 G	COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 50 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA MOLIDO A GRANEL POR PESO EN CHAROLA EN BOLSA DE PLASTICO DE 1000 A 5000, EN BOLSA DE POLIESTIRENO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 40 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA. ES SALIDO DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 3 A 5 MM DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR AGRE 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, (HAMAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DE COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD
	261	23102097	4508023500301	460	807	902	01	OREGANO EN HOJA 23 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 PLANTA DE LAS ARADAS, PROTEGIDAS MAS PEQUEÑAS 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 ESTOMACALES Y EXPECTORANTES LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS EL ORIGANO PROCESADO ES SUJETO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA) ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO IMPUREZAS ORGANICAS EXTRAÑAS MAXIMO PARA CADA ESPECIE NUMERO MAXIMO INSECTOS ACEITES VOLATILES MINIMOS MAXIMO MICROORGANISMOS PATOGENOS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INSECTOS MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO NO SE PERMITE EL USO DE AROMAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICA OLOR FUERTE AROMATICO A MENTA Y ALCANFORADO SABOR ADECUADO, PUNGENTE AMARGO ALCANFORADO Y A MENTA ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORIGANO QUE SE TRATE VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (HAMAS BASURAS, HIERBAS, PIEDRAS, ETC) Y DE HUMEDAD SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORIGANO PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD



	200	73100100	4805000C4100	48C	P42	151	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G ***	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 250 ML A 500 ML DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS ETC LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO ES UN BUEN SUSTITUTO CUANDO LOS INGREDIENTES NO SE PUEDEN ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LA DESCRIPCION DEL SAZONIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA ALCOHOL ETILICO, ESENCIA DEL COLORANTE NATURAL Y SAZONIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO
	201	73500301	4810070140C0	4AC	5A7	100	00	POLVOS PARA HORNEAR 250 G ***	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G A 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA FORMAR LA GENERACION DE GAS BIOXIDO DE CARBONO EL PRODUCTO EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO Y ALMIDON O HARINA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO FOSFATO DE SODIO SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO SIENDO AGREGANSE ALMIDON COMO VEHICULO PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA NUMERO DE LOTE CONTENIDO NETO NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION NO ALTERE SU CALIDAD Y SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
	204	22100310	4805000C1000	48C	923	300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1000 ML	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS GENERALMENTE ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 3 A 4 PORCIEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0 A 2 PORCION ACIDEZ VOLATIL EXPRESADO ACIDO ACETICO DE 3 A 4 PORCIEN PARA ESTE CUENTA HABIDO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL MANZANA, AZUCAR DE CAÑA EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER MEZCLADO PARA MEJORAR SU CALIDAD AROMA Y SABOR EL PRODUCTO NO MEJORA CON ESTE PROCESO VERIFICAR A INTERMEDIO DEL SELLADO AUTOMATICO DE ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUBSTANCIAS QUE TENGA OLOR SABOR Y COLOR APROPIADOS PARA EL USO A LA MARCA ESTA 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
	207	27100206	48C0990100C0	49C	829	1101	00	ACHIOTE EN PASTA 1100 G	ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G +10 G EN 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 ETC CONSERVADOR EL COLOR ROJO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A LOS PIGMENTOS DE ORELLANA Y LA HARINA NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS NOCIVOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR EL CUAL DEBE CONTAR CON LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE NO DESLEVA CON FACILIDAD RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO FLOJO 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

	358	27101364	4400TRC03970	490	359	700	00	MOSTAZA PREPARADA 400 G	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 400 GRAMOS C. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE BRASSICA ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS ACHES, LAS SEMILLAS DEBEN SER VALIDAS Y APTAS, SANAS NO ESTAR DEGRADADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA EN PROPORCION AGUA VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL AZUCAR ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS CAPAZ DE DAR OLOR MEZCLADA, ADEMAS DEBERA CUMPLIR APTO, OLOR Y GUSTO DEBIDO A SU CONTENIDO EN MENOS DE LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD EN PROPORCION MAXIMO SOLIDOS TOTALES EN PROPORCION MINIMO CENIZAS EN PROPORCION MAXIMO PROTEINAS EN PROPORCION MINIMO FIBRA CRUDA EN PROPORCION MAXIMO ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO EN PROPORCION MAXIMO MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS FECHENICHIA COLI EN 0.10 Y SALMONELLA EN 25G ORGANISMOS COLIFORMES EN UFC/G MAXIMO HONGOS Y LEVADURAS EN UFC/G MAXIMO DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE, DEBE UNA VEZ ABIERTO SE MEZCLE A PARTIR DE SU FABRICACION MANTENER LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, EL USTADO DENOMINACION DEL PRODUCTO MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES
	359	27100381	4800SO40002	480	005	400	00	SALSA DE TOMATE 400 G	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAPACK DE 1000 O 400 G, PRODUCTO ELABORADO A BASE DE AGUA Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE NATURALEZA ADICIONADA, CONCENTRADO Y SAZONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, MIEL DE ABEJA O AZUCARES), SAL YODATADA ESPECIES Y CONDIMENTOS ADICIONALES Y CON CUALQUIERA PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CORRESPONDA ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO EXPRESADO EN BRIX EXPRESADO EN PECTINA EXPRESADO, HUMEDAD MAXIMA EXPRESADA, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO EXPRESADO EN MAXIMO EN EXPRESADO MAXIMO, SIN MODIFICAR AEROBIOS SU OLOR MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS TECNICA HONGOS MAXIMO EXPRESADO DE GASTOS POSITIVOS CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO SABOR ACIDULCE, CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y TEXTURA HOMOGENEA VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, EL USTADO 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 SABORANTES Y CONSERVADORES

Las especificaciones técnicas de los bienes de consumo mencionadas en el presente Anexo Técnico, se establecen de acuerdo al Cuadro Básico Institucional de Alimentos Marzo de 2025, en su versión más actualizada, mismas que se pueden consultar para mayor referencia en la siguiente liga. http://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/pdf/cuadros-basicos/CUADRO-DE-ALIMENTOS-DEL-IMSS.pdf

UNIDADES VEHICULARES:

UNIDADES MÉDICAS	ZONA	NO. VEHÍCULOS SOLICITADOS	CARACTERISTICAS
H.G.R. NO. 1	URUAPAN	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z. No. 80	MORELIA	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z. NO. 4, U.M.F.H. NO. 5, H.G.Z. NO. 7, H.G.S.Z.M.F. NO. 17	ZONA ZAMORA	2	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z. NO. 01, H.G.Z. No. 85, H.G.S.Z.M.F. NO. 9, U.M.F.H. NO. 26	ZONA URUAPAN	2	Caja Refrigerado
		1	Caja seca
H.G.Z.M.F. NO. 12	ZONA LAZARO CARDENAS	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
U.M.F.H. NO. 15, U.M.F.H. NO. 16, U.M.F.H. NO. 28	ZONA MORELIA	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.S.Z.M.F. NO. 24	PEDERNALES	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
H.G.Z.M.F. NO. 2, UMF H. 64	ZACAPU	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
U.M.F.H. NO. 23	PATZCUARO	1	Caja Refrigerada
		1	Caja seca
	TOTAL	11	Caja Refrigerada
	TOTAL	9	Caja seca

Se solicita el presente requerimiento de unidades vehiculares para el uso exclusivo para el suministro de alimentos. Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes de consumo para su entrega y distribución en cada unidad médica hospitalaria, los tiempos de traslado entre unidades, tiempos para la realización de la entrega recepción de los bienes de consumo y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el área de nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales (procedimiento para la recepción y distribución de materia prima en el almacén de víveres de unidades médicas hospitalarias de segundo nivel de atención clave: 2660-003-013).



Deberán anexar 4 fotografías visibles de cada uno de los vehículos propuestos (costado derecho, costado izquierdo, parte frontal, parte posterior), en donde se observe el estado del vehículo, y las placas con claridad de cada una de las unidades. los vehículos deberán contar con una antigüedad no mayor a 10 años.

Deberán acreditar la propiedad o posesión legal de los vehículos correspondientes propuestos para el abastecimiento de víveres, objeto de la presente convocatoria a nombre de los licitantes participantes, mismos que deberán coincidir con las especificaciones requeridas

Deberán presentar documento que avale que su empresa cuenta con las prácticas de higiene y desinfección periódicas de los vehículos asignados para la transportación de Víveres a las Unidades Médicas Hospitalarias. Será responsabilidad del proveedor la transportación de los bienes de consumo hasta su lugar de destino, así como, la distribución y entrega en óptimas condiciones y se hará responsable de posibles daños o perjuicios que pueda ser provocados a terceros dejando sin responsabilidad al Instituto. Para el subgrupo 201 Leche, se requiere la entrega en Unidad Vehicular con caja seca, totalmente cerrada.

El proveedor adjudicado deberá entregar en el almacén de víveres de las Unidades Médicas Hospitalarias de IMSS Ordinario, 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 la identificación con fotografía. El transportista deberá presentar además: gafete con nombre completo, cofia y cubre bocas

Durante la vigencia del contrato y en caso de cambio o sustitución del personal con acceso a las instalaciones del Instituto, el licitante adjudicado tendrá la obligación de hacer del conocimiento del Administrador de los contratos Los productos a entregar deberán apegarse a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Catálogo de claves de alimentos del SAI "Víveres. Así mismo, las características fisicoquímicas de los víveres para su entrega, recepción, distribución y selección de los bienes de consumo se deberán hacer en apego a lo establecido en la siguiente tabla anexa

Los bienes de consumo deberán ser entregados y distribuidos dentro del horario establecido en los lugares que se indican en la Orden de compra correspondiente.Los bienes de consumo a requerir serán descritos en el formato de Orden de Compra.

Para el grupo frutas y verduras el licitante adjudicado deberá proporcionar de forma mensual una lista de las frutas de temporada,

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la fracción VI del 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, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos Marzo de 2025



Los vehículos para transportar los bienes de consumo para su entrega y distribución deberán ser cerrados, o con cubiertas que los protejan del clima. En los casos de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración con control de temperatura, así como, los otros productos que por sus características así lo requieran (congelados y refrigerados).

La transportación de los bienes de consumo, 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 de consumo, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el Instituto.

Durante la entrega y recepción, los bienes de consumo 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 indica en el Cuadro de Alimentos vigente 2024. Además se verifica la cantidad empaques y envases en óptimas condiciones de Higiene y presentación.

En caso de que por causas imputables a una situación de inestabilidad del mercado de alimentos, a 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 será a satisfacción de los Departamentos de Nutrición. El proveedor adjudicado y/o proveedor está conforme en que el Instituto no dará por recibidos y aceptados los bienes de consumo a su entera satisfacción, mientras el licitante adjudicado y/o proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes de consumo.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes de consumo durante la vigencia del contrato que se celebre, mediante el formato Reporte de Incidencias en el suministro de víveres nd-30 2660-009-162 Dicha información se hará del conocimiento del mismo.

Rechazo de bienes de consumo

El Instituto regresara 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 Institucional de Alimentos Marzo de 2025.

No cumplan con el lineamiento de "Características físicas de los alimentos para su recepción o selección"
No sean de las marcas ofertadas por el proveedor en su propuesta técnica.
Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada. (El excedente no se recibirá)
Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
No se encuentren incluidos en la orden de compra.
Cuando se cuente con aviso de cancelación y/o modificación por escrito, con anticipación a 24 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, antes de las 10:00 horas 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 de: 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.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su empaque 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

CANJE DE LOS BIENES DE CONSUMO.

Se podrá solicitar el canje de cualquiera de los subgrupos por no entregar la marca (s) requerida (s), o bien no cumplan con las características solicitadas, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción

Para el subgrupo/partida de abarrotes el periodo será de 7 (siete) 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 los subgrupos de pan fresco y tortilla, su devolución será de manera inmediata a la recepción, se deberán retirar por parte del proveedor de las instalaciones de la unidad, a las 24 (veinticuatro) horas siguientes al reporte de la recepción.

El horario de canje será de las 10:30 horas hasta las 13:00 horas, 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 de consumo en las condiciones precisadas (defectos de calidad, marcas distintas de las ofertadas, vicios ocultos, etc.)
El Proveedor adjudicado deberá proporcionar refrigeradores en comodato a los siguientes hospitales:

UNIDADES MÉDICAS		GRUPO DE ALIMENTOS	NO. DE REFRIGERADORES	CARACTERISTICAS DE REFRIGERADOR
HGZ/MF 10	MORELIA	CREMOSOS CON VASOS LÁCTEOS	1	REFRIGERADOR + CONGELADOR VERTICAL FRENTE CRISTAL CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
HGZ/MF 16	CELAYA	BEBIDAS LÁCTEAS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR VERTICAL CON CONGELADOR EN LA PARTE SUPERIOR CRISTAL FRENTE CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
HGZ/MF 4	IRAPUATO	BEBIDAS LÁCTEAS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR VERTICAL CON CONGELADOR EN LA PARTE SUPERIOR CRISTAL FRENTE CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
HGZ/MF 1	APATZINGAN	GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
HGZ/MF 4	ZAMORA	GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR + CONGELADOR VERTICAL FRENTE CRISTAL CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
HGZ/MF 2	LA PIEDAD	BEBIDAS LÁCTEAS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR VERTICAL CON CONGELADOR EN LA PARTE SUPERIOR CRISTAL FRENTE CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
HGZ/MF 10	QUIROGA	GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
HGZ/MF 4	ZONA JUAREZ MORELIA	BEBIDAS LÁCTEAS	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA
		GRUPO CREMOSO	1	REFRIGERADOR + CONGELADOR VERTICAL FRENTE CRISTAL CON ENCENDIDO AUTOMÁTICO DE LUZ PEQUEÑOS DE CAPACIDAD CONVENCIONALES
		GRUPO CREMOSO Y POSTRES	1	REFRIGERADOR DE 23 PIES CÚBICOS DE CAPACIDAD CON UNA PUERTA

El proveedor adjudicado deberá entregar, instalar y poner en marcha en un plazo no mayor a 10 días hábiles posterior a la notificación del fallo, sin generar un costo adicional al instituto, en cada uno de los equipos en las unidades médicas que se señalan en el presente requerimiento, lo anterior con fundamento en el Artículo 79 tercer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público (LAASSP)

Mantenimiento preventivo y correctivo y asistencia técnica.

•El proveedor adjudicado proporcionará durante la vigencia del contrato y sin costo extra para el IMSS, el mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, deberá contar con personal técnico capacitado y en posibilidad de dar servicio a los equipos en cada Hospital de la Delegación y Unidad Médica donde sean ubicados.

•Para el caso de fallas, el proveedor adjudicado deberá reparar o remplazar del equipo a más tardar 24 horas posterior al reporte por cualquier medio electrónico y por escrito, de parte de las Jefaturas de Nutrición y Dietética, efectuar las reparaciones necesarias a entera satisfacción del área usuaria y si esto no es factible deberá reponer los equipos por otros de similares características en un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación del IMSS. El costo de las refacciones que en su caso se requieran será con cargo al participante adjudicado.

2024 año de Margarita Maza

Lineamiento para la selección y recepción de alimentos 2660-013-002

ANEXO 9

Departamento de Nutrición y Dietética

Lineamiento para la selección y recepción de alimentos

Alimento	Atributos	Recibir	Rechazar
Quesos frescos o quesos maduradas	Color	Uniforme.	Anormal.
	Olor	Característico.	Con olores extraños. Con la mezcla con hongos en productos que no fueron inoculados
	Textura	Bordes limpios y enteros.	Con moho 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 de caducidad vigente	No ser de leche pasteurizada, sin especificar fecha de caducidad en la envoltura o estar vencida.
Frutas y verduras	Color	Característico.	No característico.
	Olor	Característico.	Mal olor.
	Apariencia	Recibirse en estado óptimo de maduración, revisar escala de maduración, estación del año, considerar fecha para su consumo y manejarse con cuidado para evitar magullamiento.	Aquellas que presenten mohos, materia extraña, decoloración, magulladuras o mal olor.
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa o con lama.
Carnes frescas	Color	Característico. Res rojo brillante, cordero rojo, cerdo rosa pálido, grasa de origen animal blanca o ligeramente amarilla	No característico. verdosa o café obscuro, descolorida en el tejido elástico
	Textura	Firme, elástica y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa pegajosa o con lama.
	Temperatura	Máxima de 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 ligeramente húmeda.	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.



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

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

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





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



b) En el caso de insumos para la salud, las piezas requeridas para prueba de la COCTI deberán entregarse dentro del plazo que ésta establezca y serán con cargo al proveedor, lo cual estará previsto en la convocatoria del procedimiento de contratación.
No Aplica
c) En aquellos casos en que el Área Requirente modifique la especificación técnica de algún bien que no se encuentre regulado por el Cuadro Básico y Catálogo de Instrumental y Equipo Médico emitidos por la Comisión Interinstitucional del Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud y el CBI respecto de las especificaciones estipuladas para ese mismo bien en el ejercicio anterior, deberá acompañar a su requisición, un dictamen mediante el cual el Área Técnica acredite que con ello no se limita la libre participación, concurrencia y competencia económica.
No Aplica
d) En aquellos casos en que el Área Requirente, modifique las especificaciones técnicas de un bien respecto de las estipuladas en el ejercicio anterior, y que derivado de la investigación de mercado el Área Contratante advierta que existan circunstancias que pudieran limitar la libre participación, concurrencia y competencia económica, dicha área podrá solicitar al Área Requirente un dictamen técnico en el que se justifique que los requisitos contenidos en las especificaciones técnicas del bien, no limitan de ninguna forma la libre participación, concurrencia y competencia económica.
No Aplica



ANEXO TÉCNICO

o) Norma Oficial Mexicana, Norma Mexicana, Norma Internacional, Norma de Referencia o Especificación Técnica, que resulte aplicable a los bienes de consumo o servicios requeridos, conforme a la LICal.

NORMATIVIDAD APLICABLE POR GRUPO DE ALIMENTO.

GRUPO	SUB GRUPO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PRODUCTOS CÁRNICOS	INSTALACIONES Y EL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO A EL TIPO DE ALIMENTO.	NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" .	COPIA SIMPLE DE LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS INSTALACIONES DONDE OPERA EL LICITANTE ADJUDICADO DEL DOMICILIO MANIFESTADO DE LOS VEHÍCULOS DE REPARTO, EMITIDA DENTRO DE LOS TRES ULTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. TRATÁNDOSE POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA, COPIA SIMPLE DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
	PERSONAL ASIGNADO PARA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS	NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS"	RESULTADOS DE LOS EXÁMENES CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA, AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS A QUIENES REALICEN ESTUDIOS FARINGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN FRESCO, EXUDADO NASOFARÍNGEO, BACILOSCOPÍA DE 1° ESPECIMEN, TUBERCULINA PERMANENTE, RADIOGRAFÍA TORÁCICA Y CUADRO HEMÁTICO, EFECTUADOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. TRATÁNDOSE POR LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA, COPIA SIMPLE DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES. COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO, EN LA QUE SE OBSERVE CLARAMENTE QUE LOS ANÁLISIS QUE REALICE EL LABORATORIO, SE ENCUENTRAN INCLUIDOS EN EL ALCANCE TÉCNICO. ESCRITO DE ADSCRIPCIÓN QUE EL PERSONAL A QUE SE PRACTICARON LOS ESTUDIOS LABORA EN LA EMPRESA MENCIONADO COPIA DEL GAFETE DE LA EMPRESA. SUS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRA TOTALMENTE SANO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA1-2009, NUMERAL 4.12.1 DE LA LETRA D) DE: "DEBE INCLUIRSE EN CUALQUIER CASO LA EXPLORACIÓN PARA DETECCIÓN DE PIEL, PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, ICTERICIA, PRURITO, ESTERTORES O LESIONES EN AREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE DESCARTEN DICHAS O LAS CONDICIONES HAYAN DESAPARECIDO"
LÁCTEOS	GRANOS FRESCOS	INSPECCIÓN SANITARIA	COPIA DEL CERTIFICADO VIGENTE DE LA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA PROCEDENCIA DE LAS CABRAS EN LOS PUNTOS DE INSPECCIÓN "FEDERAL"
		NOM-036-SSA1-1993 NOM-243-SSA1-2010 DOF 30 de abril de 2011	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-242-SSA1-2009 DOF 27-01-2010	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES
	PRODUCTOS BIOLÓGICOS	NOM-112-SSA1-1994 NMX-Z13-SSA1-2006 DOF 4 de enero de	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/04/2010	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996 DOF 18 de junio de	PRESENTAR CARTA DE RESPALDO DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN
	OTROS PRODUCTOS PASTEURIZADOS Y PROCESADOS A TEMPERATURA ULTRA ALTA	NOM-131-SSA1-1994	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES
		NOM-086-SSA1-1994 DOF	ETIQUETADO, TIPO DE ENVASE A UTILIZAR, PORCENTAJE DE GRASA Y HUMEDAD CADUCIDAD
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/04/2010	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
	LECHE	NOM-184-SSA1-2002 NOM-243-SSA1-2010 ACUERDO-DOF-2011 ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES ESPECIFICACIONES ANTIOXIDANTES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA	COPIA DEL INFORME DE RESULTADOS DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE Y/O LICITANTE EMITIDOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/04/2010	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
FRUTAS Y VERDURAS	FRUTAS Y VERDURAS	CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, LINEAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O ADQUISICIÓN, DE PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE VERDURAS FRESCAS EN EL ALMACÉN DE VÍVERES DE UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN 2003-003-013	EXAMEN BACTERIOLÓGICO DE MANOS, ÚTILES DE LOS ALIMENTOS EN MANOS DE QUIENES LA RECEPCIÓN DEL MENÚ DEL CUADRO BÁSICO DE LOS ALIMENTOS EMA. Los ALIMENTOS MARZO DE 2003
	ALIMENTOS ENVASADOS	NOM-155-SSA1-1993 DOF 22-12-2011	ETIQUETA DEL ENVASE ESPECIFICACIONES SANITARIAS



ANEXO TÉCNICO

ABARROTES EN GENERAL	DE CIERRE HERMÉTICO		
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010, DOF 27/01/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
	ENLATADOS E INDUSTRIALIZADOS	NOM-051-SCFI/SSA1-2010, DOF 27/01/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
		LEY DE IMPUESTOS SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS	PRODUCTO GRAVADO CON EL IEPS (IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS)
JUGOS PREHISPÁNICOS	JUGOS PREHISPÁNICOS	NOM-[illegible]-SCFI-2021	DE ACUERDO A LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO INSTITUCIONAL DE ALIMENTOS MARZO DE 2025
		NOM-051-SCFI/SSA1-2010, DOF 27/01/2020	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
CEREALES	CEREALES Y PRODUCTOS CEREALEROS	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 DOF 27/01/2020	PRODUCTO DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE
CERTIFICACIONES DE BUENAS PRÁCTICAS DE GESTIÓN	✓ [illegible] SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. ✓ [illegible] SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. ✓ [illegible] SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. ✓ [illegible] SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL.	LOS CERTIFICADOS DEBERÁN ESTAR VIGENTES, EL ORGANISMO CERTIFICADOR DEBE ESTAR ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA)	

f) El Anexo Técnico no deberá contener información relativa a la suficiencia presupuestaria, precios de contratación, o al tipo de procedimiento de contratación.

FIRMA

Dra. María Leticia Hernández Uribe
Enc. de la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud





TERMINOS Y CONDICIONES

a) Vigencia de la contratación.

Del 11 de Septiembre al 11 de Noviembre 2026

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

Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención 2660-013-001Horarios, Lugares de entrega y distribución de los bienes de consumo.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

ANEXO 7
Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas Hospitalarias de Segundo Nivel de Atención
2660-013-001

Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Abarrotes	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Carnes	Diario de 06:00 a 10:30 horas, para consumo del día siguiente.
Pescado	Diario de 06:00 a 10:30, para su consumo inmediato, en el caso de ser suministrado congelado mismo horario un día antes de su consumo.
Embutidos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Huevo	Diario o semanal de 07:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Leche	**Pasteurizada:** Diario o cada tercer día de 07:30 a 10:30 horas. **Ultrapasteurizada:** Semanalmente o cada15 días de 07:00 a 12:00 horas según capacidad física del Almacén de Víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.
Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día de 06:30 a 10:30 horas.
Frutas y verduras	Diario o cada tercer día de 06:00 a 10:30 horas, según capacidad física del Almacén de víveres de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad de la "Orden de compra" y/o "Solicitud extraordinaria de Alimentos nd-15", clave 2660-009-166.

2660-013-001

Página 112 de 174 Clave: 2660-003-013





TERMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

Grupo de Alimentos	Día y horario de entrega en la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención
Pan y tortilla de harina de trigo	**Pan fresco**: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 10:30 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas **Pan de caja y tortilla de harina de trigo**: Diario o semanal de 06:00 a 10:30 horas.
Tortilla de maíz	Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación: • Desayuno: 06:00 a 07:00 horas • Comida 11:00 a 11:30 horas • Cena 17:00 a 18:00 horas
Helado y nieve	Diario de 09:00 a 11:00 horas.

NOTA: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades de la Unidad Médica Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención.

2660-013-001





TERMINOS Y CONDICIONES

LUGAR DE ENTREGA	UNIDAD		DOMICILIO	C.P.	TELÉFONO
CHARO, MICH.	HGR	1	AV. BOSQUES DE LOS OLIVOS #101, COMUNIDAD DE LA GOLETA, CHARO, MICH.	61301	4433 12 21-85
MORELIA, MICH.	HGZ	83	AVENIDA CAMELINAS No.- 1935, COLONIA. INFONAVIT CAMELINAS C.P. 58280.	60950	4433 12 9441
ZAMORA, MICH.	HGZMF	4	AV. MADERO. ESQ. PASEO DE LOS ALMENDROS FRAC. NUEVA LUNETA	59600	351 3 52 20 50, 3 52 22 59, 35 1 19 34
LA PIEDAD	H.G.S.Z.	7	CIPRÉS ESQUINA CON ABEDULES COLONIA LAS ARBOLEDAS S/N		01 352 5 26 69 30
URUAPAN, MICH.	HGZ	8	AV. BENITO JUÁREZ Y FCO. VILLA	60050	452 5 24 26 40, 5 23 31 37
APATZINGÁN, MICH.	HGSMF	9	CORREGIDORA Y 22 DE OCTUBRE	60600	453 534 17 03
LÁZARO CÁRDENAS, MICH.	HGZMF	12	AV. RÍO BALSAS ESQUINA LÁZARO CÁRDENAS	60950	753 5 32 09 03, 5 32 09 80 , 5 32 09 04, 5 32 04 3
REYES, LOS, MICH.	HGSMF	17	16 DE SEPTIEMBRE Y CARR. ZAMORA	60300	354 54 2 00 99, 54 2 06 10, 54 2 01 89,
ZITÁCUARO, MICH.	UMFH	18	SALAZAR Y PROLONGACIÓN POETA S/N	61500	715 15 3 1196
CD. HIDALGO	U.M.F "H"	19	I. ZARAGOZA Y MORELOS S/N.	61100	01 715 1 54 00 68
PÁTZCUARO, MICH.	UMFH	20	CALZADA LAS AMÉRICAS	61600	434 342 1156, 342 10 84
PEDERNALES, MICH.	H.G.S.M.F	24	CALLE PRINCIPAL S/N PEDERNALES, MICH.	61671	01 459 3 41 00 05
PURUARAN, MICH.	U.M.F "H"	25	DOMICILIO CONOCIDO	61682	01 459 3 41 50 19
TARETAN, MICH.	UMFH	26	DR. RAFAEL ALVARADO 42	61710	
PURUANDIRO, MICH.	UMFH	64	VICENTE GUERRERO NO 23	58500	438 383 2650, 38 3 2651
ZACAPU, MICH.	H.G.Z.M.F.	2	SALVADOR ALLENDE No. 100, COL. CENTRO	58600	436 36-3-05-92
SAHUAYO, MICH.	U.M.F.	5	FILIBERTO RUIZ Y JESUS ROMERO FLORES S/N, COL. CENTRO	52000	353 53-2-09-80
URUAPAN MICH.	**HGZ**	**86**	**BOULEVARD INDUSTRIAL CIRCUITO INTERIOR 5400 COL. AMPLIACIÓN SAN RAFAEL, CALTZONZIN**	**60137**	**S/N**

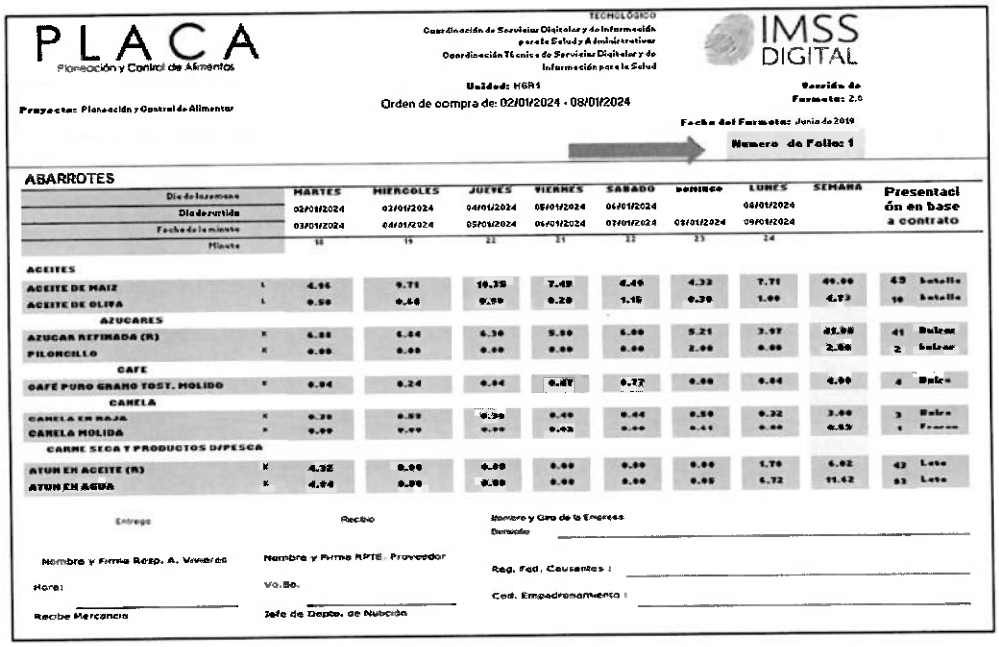


TERMINOS Y CONDICIONES

Los bienes de consumo deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo establecido, en los lugares que se indican en la orden de compra correspondiente del sistema de planeación y control de alimentos Pla.c.a 2.0 para hospitales.

Las órdenes de compra para la entrega y distribución de los bienes de consumo serán emitidas con una anticipación de 14 (catorce) días naturales y serán mecanizadas por clave/grupo de alimentos.

Las unidades médicas hospitalarias entregarán al proveedor la orden de compra, en original y copia mecanizada. para el caso de solicitudes extraordinarias o cancelaciones de alimentos al proveedor (2660-009-012) estas deberá realizarse y solicitarse por la nutricionista dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación, a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad, la nutricionista entregara el formato correspondiente (nd-15) impreso con las firmas respectivas y la autorización de él o la jefe del departamento de nutrición y dietética, así como recabara firma de recibido en el formato " libreta de control interno de notas de remisión y orden de compra " (2660-021-010).



PLACA
Planeación y Control de Alimentos

TECNOLÓGICO
Coordinación de Servicios Digitales y de Información para la Salud y Administrativos
Coordinación Técnica de Servicios Digitales y de Información para la Salud

IMSS DIGITAL

Proyecto: Planeación y Control de Alimentos

Unidad: H6R1

Orden de compra de: 02/01/2024 - 08/01/2024

Versión de Formato: 2.0

Fecha del Formato: Junio de 2019

Numero de Folio: 1

ABARROTES		MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	domingo	LUNES	SEMANA	Presentación en base a contrato	
Día de la semana											
Día del artículo		02/01/2024	03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024		08/01/2024			
Fecha de la minuta		03/01/2024	04/01/2024	05/01/2024	06/01/2024	07/01/2024	08/01/2024	09/01/2024			
Minuta		18	19	22	21	22	23	24			
ACEITES											
ACEITE DE MAIZ	L	4.95	9.71	10.38	7.49	4.49	4.33	7.71	49.00	49	botella
ACEITE DE OLIVA	L	0.50	0.66	0.99	0.20	1.15	0.30	1.00	4.73	10	botella
AZUCARES											
AZUCAR REFINADA (R)	K	6.82	6.84	6.36	5.86	6.00	5.21	3.97	45.96	41	Bulto
PILONCILLO	K	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.00	2.00	2	bulto
CAFE											
CAFÉ PURO GRANO TOST. MOLIDO	K	0.84	0.24	0.84	0.87	0.77	0.00	0.84	4.00	4	Bulto
CANELA											
CANELA EN RAJA	K	0.30	0.33	0.36	0.40	0.44	0.50	0.32	3.00	3	Bulto
CANELA MOLIDA	K	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	0.01	0.00	0.03	1	Frasco
CARNE SECA Y PRODUCTOS D/PESCA											
ATUN EN ACEITE (R)	K	4.32	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.70	6.02	42	Lata
ATUN EN AGUA	K	4.84	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.72	11.42	83	Lata

Entrego
Nombre y Firma Resp. A. Viveres
Hora:
Recibe Mercancia

Recibe
Nombre y Firma RPTE. Proveedor
Vo.Bo.
Jefe de Depto. de Nutrición

Nombre y Giro de la Empresa
Domicilio
Reg. Fed. Causantes :
Ced. Empadronamiento :

NOTA: LA ORDEN DE COMPRA PUEDE SER SOMBREADA O NO, CUADRICULADA O NO, SE DEBERÁ TRABAJAR A DOS DECIMALES

Nutricionista Dietista: Realiza en hoja de cálculo (Excel) la conversión de cantidades de kilos y litros del grupo y subgrupos de abarrotes, jugos, lácteos y embutidos a la unidad de presentación comercial.

NOTA: En lo correspondiente al grupo de carnes, frutas, verduras y alimentos a granel la cantidad emitida en la "Orden de compra" generada por el Sistema PLA.C.A no se modifica.

TERMINOS Y CONDICIONES

Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15 2660-009-166

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-166

Página 108 de 174 Clave: 2660-003-013

TERMINOS Y CONDICIONES

Formato para cancelación de alimentos nd-35 2660-009-165

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-165

Página 147 de 174 Clave: 2660-003-013



TERMINOS Y CONDICIONES

Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd-30 2660-009-162

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

Página 115 de 174 Clave: 2660-003-013



TERMINOS Y CONDICIONES

Formato para canje y/o reposición de alimentos 2660-009-163

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

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

2660-009-163

Página 126 de 174 Clave: 2660-003-013



TERMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162





TERMINOS Y CONDICIONES

c) Mecanismo de evaluación de proposiciones.

Criterio de evaluación binario.

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

La explicación puede ser tan amplia como se requiera:

B) LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

Presentar el aviso de funcionamiento correspondiente del establecimiento donde operará el licitante, expedido por COFEPRIS o COEPRIS dependiente de la Secretaria de Salud, en el cual se indique que la actividad del establecimiento corresponde al comercio de víveres acorde al grupo en el que participe.

RÉGIMEN IMSS ORDINARIO

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
1.- ALIMENTOS PERECEDEROS (CARNE FRESCA, PESCADOS Y MARISCOS, DERIVADOS LÁCTEOS, HUEVO Y EMBUTIDOS)	* COPIA SIMPLE DE LA CONSTANCIA EXPEDIDA AL ESTABLECIMIENTO DEL ORIGEN DE LAS CARNES CON CERTIFICACIÓN VIGENTE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SAGARPA, A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" SENASICA) EN LA CUAL SE ACREDITE QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL RASTRO ES PARA EL SACRIFICIO, CORTE Y/O DESHUESE DE BOVINO, PORCINO Y POLLO, RESPECTIVAMENTE. PARA EL CASO DE EMBUTIDOS, DICHA CONSTANCIA DEBERÁ ACREDITAR QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA DEL ESTABLECIMIENTO SEA LA DE PROCESAR CARNES FRÍAS DE BOVINO, PORCINO Y AVES (SIENDO LAS ACTIVIDADES CERTIFICADAS ENUNCIATIVAS MAS NO LIMITATIVAS). • CARTA DE RESPALDO MEMBRETADA ORIGINAL, DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL" VIGENTE (TIF) DONDE PROCEDAN O SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN. PARA EL CASO DE HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS, PRESENTAR CARTA DE RESPALDO MEMBRETADA ORIGINAL EXPEDIDA POR EL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS QUE OFERTE, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN. • COPIA SIMPLE DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS HORMONAL DE CLENBUTEROL REALIZADO A LOS CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, PROCEDENTES DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LES SUMINISTRARA CÁRNICOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN LOS CUALES SE INDICA QUE SE ENCUENTRAN LIBRES DE DICHA SUSTANCIA, PRESENTANDO COMO MÍNIMO UN ANÁLISIS POR TIPO DE CARNE, ESTAR EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF QUE LOS RESPALDA, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) , DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.
2.- ALIMENTOS PERECEDEROS (FRUTAS Y VEGETALES)	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)
3.- ALIMENTOS NO PERECEDEROS (ABARROTES)	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)
4.- PAN Y TORTILLAS	• COPIA SIMPLE, DE LA ÚLTIMA ACTA DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA. DICHA VISITA DEBE CORRESPONDER AL DOMICILIO DE LAS INSTALACIONES QUE ACREDITA EL LICITANTE. EN CASO DE NO HABER SIDO OBJETO DE VISITA DE VERIFICACIÓN POR LA AUTORIDAD, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL ÚLTIMO ESCRITO DE PETICIÓN DE VISITA DE VERIFICACIÓN, CON EL DOCUMENTO QUE COMPRUEBE QUE SE INGRESÓ ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA, (FUNDAMENTO ARTÍCULO 255 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS)





TERMINOS Y CONDICIONES

e) Folletos, catálogos, fotografías, manuales entre otros, en caso de que se requieran para comprobar las especificaciones técnicas requeridas.
La evaluación técnica comprende el análisis y la verificación de: La inclusión de la totalidad de la información, documentos y requisitos técnicos solicitados, cumplimiento documental de las especificaciones y requisitos técnicos solicitados. Se solicitará los grupos: SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS, SUBGRUPO 109 HUEVO, SUBGRUPO 201 LECHE, SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS, ABARROTES, SUBGRUPO 401 AMARANTO, SUBGRUPO 402 ARROZ, SUBGRUPO 403 AVENA, SUBGRUPO 405 MAÍZ, SUBGRUPO 406 TRIGO, SUBGRUPO 501 FRIJOL, SUBGRUPO 502 GARBANZO, SUBGRUPO 503 HABA, SUBGRUPO 504 LENTEJA, SUBGRUPO 505 SOYA, SUBGRUPO 601 AZÚCAR, SUBGRUPO 602 BEBIDAS, SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS, SUBGRUPO 604 CHOCOLATE, SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE, SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS, SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR, SUBGRUPO 609 GELATINA , SUBGRUPO 610 MERMELADAS , SUBGRUPO 611 MIEL, SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL, SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL, SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS, SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS, SUBGRUPO 801 COLORANTES, SUBGRUPO 802 ESPECIAS, SUBGRUPO 803 EXTRACTOS,SUBGRUPO 806 INFUSIONES, SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR, SUBGRUPO 808 SABORIZANTES, SUBGRUPO 809 SAZONADORES, SUBGRUPO 901 AGUA. Nota: Para la evaluación anterior, deberá anexar catálogo con fotografías legibles de los productos. Las fotografías deberán mostrar claramente las características de cada alimento: cara anterior y posterior del producto donde sea visible el gramaje, etiquetado y contenido nutrimental. El catálogo con fotografías se solicita únicamente para comprobar y/o verificar la especificación técnica requerida, en base al catálogo anexo. NOTA: El proveedor podrá ofertar solo una denominación de producto por cada clave de alimentos, en caso que oferte más de una, el Instituto Mexicano del Seguro Social podrá determinar cuál es la más conveniente y el proveedor se obligará a entregarla.
f) Visitas a las instalaciones institucionales, donde se suministrarán o colocarán los bienes o donde se prestarán los servicios, en su caso.
N/A





TERMINOS Y CONDICIONES

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

Durante la vigencia del contrato, el Instituto Mexicano del Seguro Social, podrá realizar visitas a las Instalaciones de los proveedores, para verificar las condiciones de Infraestructura, salubridad e higiene entre otras más.

h) Las penas convencionales y deducciones al pago de conformidad con lo dispuesto en el lineamiento 5.5.8 de las PBL´s.

Penas convencionales por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega y distribución de los bienes de consumo.

PENAS CONVENCIONALES			
CONCEPTO U OBLIGACIÓN	**UNIDA DE MEDIDA**	**PENALIZACIÓN**	**LIMITES DE INCUMPLIMIENTO**
PENA CONVENCIONAL:			
POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS FECHAS PACTADAS DE ENTREGA Y DISTRIBUCION DE LOS BIENES DE CONSUMO.	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.
POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS PACTADOS DE ENTREGA Y DISTRIBUCION DE LOS BIENES DE CONSUMO.	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.
CUANDO TRANSCURRIDO EL HORARIO ESTIPULADO NO SE HUBIERA CUMPLIDO CON LA REPOSICION O SE INCURRA EN INCUMPLIMIENTO CON DICHA REPOSICION	POR CADA TREINTA MINUTOS DE ATRASO	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO SIN INCLUIR IVA, SIN EXCEDER EL 10%	LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER DEL IMPORTE DE LA FIANZA, UNA VEZ EXCEDIDO SE LLEVARÁ A CABO LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

a) La penalización convencional se calculará a partir del período de tiempo en que concluye el plazo o fecha convenida para entregar los bienes de consumo o iniciar la prestación de los servicios, y hasta la hora o el día en que inició la prestación del servicio de forma extemporánea, siendo el monto máximo la garantía de cumplimiento del contrato.





TERMINOS Y CONDICIONES

"El instituto" descontará las cantidades que resulten de aplicar la pena convencional, sobre los pagos que deberá cubrir a "el proveedor". Por lo tanto "el proveedor" autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señalas en los párrafos anteriores, sobre los pagos que a este deba cubrirle a "el instituto" durante el período en que incurra y/o se mantenga en cumplimiento con motivo del suministro de los víveres.

DEDUCCIONES

b) En el caso de las deducciones, deberá determinarse en el contrato o pedido cual es o son los conceptos u obligaciones objeto de ésta, la causa por la cual se debe aplicar y el monto o forma en que se debe calcular y aplicar la deducción por prestación deficiente del servicio tomando en consideración preferentemente los siguientes elementos:

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LIMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE NOTIFICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Cuando no entregue productos solicitados en Orden de Compra y/o remisión conforme a las características establecidas en las bases, es decir de manera parcial o deficiente	Entregar los bienes de consumo conforme a las bases de la convocatoria	Por la entrega parcia o deficiente	1% sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto de la garantía de cumplimiento	Auxiliar del Contrato	Administrador del Contrato
Cuando no cumpla con la calidad de los productos solicitados	Entregar los bienes de consumo conforme a las bases de la convocatoria	Por la entrega parcia o deficiente	1% sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA	Hasta por el monto de la garantía de cumplimiento	Auxiliar del Contrato	Administrador del Contrato

c)En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes de consumo, arrendamientos o servicios, sí no se ha determinado, calculado y notificado al proveedor las penas convencionales y/o deducciones aplicadas en términos de lo dispuesto en el contrato, así como su registro y validación en el PREI Millenium.

d) La persona servidora pública designada como Administrador del Contrato, será el responsable del cálculo, aplicación y seguimiento de las deducciones.

e) El importe máximo de las deducciones, no podrá ser mayor al que resulte de aplicar el porcentaje de la garantía de cumplimiento.





TERMINOS Y CONDICIONES

Es obligación de la persona servidora pública designada como Administrador del Contrato, verificar que los registros de las sanciones en el PREI Millenium, se realice con el número de contrato, y en su caso el número de orden de reposición, a efecto de permitir su correcta trazabilidad.

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

Escrito (Original) donde el licitante se compromete que en caso de resultar ganador en el procedimiento de contratación, acepta expresamente, hacerse responsable durante la prestación del servicio, de los daños o lesiones que afecten a los usuarios así como a terceros, como consecuencia de la prestación del Servicio objeto del contrato que se le adjudique, por lo anterior se obliga a resarcir al Instituto de cualquier erogación que éste llegará a efectuar por este concepto y además responderá ante el Instituto de las deficiencias en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados y en la legislación aplicable.

j) Garantías de anticipos, cumplimiento, defectos o vicios ocultos de bienes, calidad de servicios y de operación y funcionamiento, que en su caso apliquen, las cuales deben indicar, según sea el caso:

- **Plazo para notificar al proveedor.**
- **La existencia de consumibles y refacciones, en su caso.**
- **Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.**
- **Caducidad de los bienes de consumo.**
- **Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.**
- **Periodo de garantía.**
- **Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.**
- **Garantía de mano de obra y/o partes.**
- **Mantenimientos correctivos y/o preventivos.**
- **En su caso, si se requiere capacitación, solicitar programa para la misma.**
- **Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de POBALINES.**

Plazo para notificar al proveedor.
Los plazos se estipulan dentro de cada uno de los supuestos, establecidos en el presente anexo.

La existencia de consumibles y refacciones, en su caso.
No aplica por ser Servicio.



TERMINOS Y CONDICIONES

Plazo y condiciones de canje o devolución del bien.

Se podrá solicitar el canje de cualquiera de los subgrupos por no entregar la marca (s) requerida (s),o bien no cumplan con las características solicitadas, o presenten defectos de calidad, hasta 24 (veinticuatro) horas después de la recepción.
Para el subgrupo/partida de abarrotes el período será de 7 (siete) 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 los subgrupos de pan fresco y tortilla, su devolución será de manera inmediata a la recepción. Se deberán retirar por parte del proveedor de las instalaciones de la unidad, a las 24 (veinticuatro) horas siguientes al reporte de la recepción.
El horario de canje será de las 10:30 horas hasta las 13:00 horas, 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.

Caducidad de los bienes de consumo.
Conforme a la NOM-051-SCFI1-2010. La Fecha límite en que se considera que un producto pre envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse o consumirse.

Los periodos máximos de caducidad de los alimentos a entregar y distribuir deben ser de acuerdo a la siguiente tabla:

PARTIDA	CARACTERÍSTICAS A EVALUAR
ALIMENTOS PERECEDEROS: • Carne	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas
• Derivados Lácteos	1 semana
• Huevo	1 semana
• Embutidos	15 días
• Frutas y Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas
ALIMENTOS NO PERECEDEROS • Abarrotes	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas
PAN Y TORTILLAS	
• Pan fresco	Diario
• Pan industrializado	7 días
• Tortillas	8 días
NIEVES Y HELADOS • Nieves • Helados • Paletas	Un mes
Jugos y concentrados de frutas	Tres meses por el fabricante.

TERMINOS Y CONDICIONES

Centros de servicio (domicilios y horarios) y reporte técnico.
No aplica

Periodo de garantía.
El proveedor deberá garantizar el suministro de víveres durante toda la vigencia del contrato.

Tipo de garantía::
Fianza 10%
Responsabilidad Civil 5%

Tiempos máximos de reparación o atención de fallas.
No aplica

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

Mantenimientos correctivos y/o preventivos.
El proveedor adjudicado proporcionará durante la vigencia del contrato y sin costo extra para el IMSS, el mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos, deberá contar con personal técnico capacitado y en posibilidad de dar servicio a los equipos en cada Unida Médica Hospitalaria de este Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional en Michoacán donde sean ubicados.

Para el caso de fallas, el proveedor adjudicado deberá reparar o remplazar del equipo a más tardar 24 horas posterior al reporte por cualquier medio electrónico y por escrito, de parte de las Jefaturas de Nutrición y Dietética, efectuar las reparaciones necesarias a entera satisfacción del área usuaria y si esto no es factible deberá reponer los equipos por otros de similares características en un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la notificación del IMSS. El costo de las refacciones que en su caso se requieran será con cargo al participante adjudicado.

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



TERMINOS Y CONDICIONES

Porcentaje a requerir por concepto de garantía de cumplimiento en los términos del lineamiento 5.5.5 de PBL´s.

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

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

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

El Instituto se obliga a pagar a El Proveedor, la cantidad señalada como importes mínimos y máximos del contrato en Moneda Nacional, sin que estos rebasen los 8 días naturales posteriores a la entrega de la documentación susceptible de pago para alimentos perecederos y 20 días naturales posteriores a la entrega de la documentación susceptible de pago para abarrotes, en conformidad a los plazos normados por la dirección de Finanzas de acuerdo al "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para tramite de pago y la constitución, modificación cancelación, operación y control de fondos fijos" en el Departamento de presupuesto, Contabilidad y Erogaciones, sito en Av. Madero Pte. 1200, Zona Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas.

Documentos que debe presentar en ventanilla:

- Representación impresa del comprobante fiscal digital por internet (CFDI), que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la que se indique:
  - ✓ Numero de proveedor
  - ✓ Numero de contrato

- Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS), positiva y vigente.

Firma de Autorización en la representación impresa del CFDI:

- Persona Administradora del Contrato





TERMINOS Y CONDICIONES

Firmadas de conformidad al Anexo 2 "cuentas contables" del Procedimiento para la Recepción, glosa y aprobación de documentos presentado para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos, http://172.24.81.105/Anexo2/ ; mismos que deberán ser entregados en el Departamento de Trámite y Erogaciones ubicado en Av. Francisco I. Madero Poniente, N°1200, Colonia Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán, en horario de 08:00 a 13:00 horas (de lunes a viernes en días hábiles).

Durante la vigencia del contrato, "el proveedor" queda obligado a entregar a "el Instituto", junto con el CFDI de cobro respectiva la opinión de cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social (IMSS) misma que deberá ser vigente y positiva, y gozará de vigencia durante el día de la fecha en que haya sido generada, de conformidad al acuerdo acdo.as2.hct.270422/107.p.dir, publicado en el diario oficial de la federación el 22 de septiembre de 2022.Para la validación de dichos comprobantes el proveedor deberá cargar en internet, a través del portal de servicios a proveedores de la página del IMSS el archivo en formato xml. La validez de los mismos será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

En caso de que el "el proveedor" presente su CFDI con errores o deficiencias, conforme a lo previsto en el artículo 90 del Reglamento de la LAASSP, el Instituto dentro de los 3 días hábiles siguientes a la recepción indicará por escrito al proveedor las deficiencias que se deberán corregir.

Cuando "el proveedor" opte por pago en parcialidades o diferido para cada uno de los pagos que efectivamente reciba, de acuerdo con esta cláusula, deberá de expedir a nombre de "el Instituto" el "CFDI con complemento para la recepción de pagos", también denominado "recibo electrónico de pago", el cual elaborará dentro de los plazos establecidos por las disposiciones fiscales vigentes y lo cargará en el portal de servicios a proveedores de la página de "el Instituto".

"El proveedor" acepta que "El instituto" efectué el pago de los bienes de consumo suministrados, a través del esquema de transferencia electrónica que el IMSS tiene en operación, con las instituciones bancarias siguientes: Banamex, Banorte, Scotiabank, Santander, BBVA Bancomer, HSBC, Afirme y Banco Azteca, para tal efecto deberá realizar el trámite en el departamento de la tesorería del OOAD Regional Michoacán sitio en Av. Francisco I. Madero Pte. No. 1200 colonia Centro C.P. 58000 Morelia, Michoacán en horario de 9:00 a las 15:00 horas de lunes a viernes, en días hábiles.

Asimismo "el Instituto" aceptará del proveedor, que en el supuesto de que tenga cuentas liquidas y exigibles a su cargo, aplicarlas contra los adeudos que, en su caso, tuviera por concepto de cuotas obrero-patronales, conforme a lo previsto en el Artículo 40 B, de la Ley del seguro social.

"El proveedor" que celebre contratos de cesión de derechos de cobro, deberá notificarlo por escrito a "el Instituto", con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, entregando invariablemente una copia de los contra-recibos cuyo importe se cede, además de los documentos sustantivos de dicha cesión.





TERMINOS Y CONDICIONES

El mismo procedimiento aplicará en el caso de que "el proveedor" celebre cesión de derechos de cobro a través de factoraje financiero conforme al programa de cadenas productivas de nacional financiera, S.N.C., institución de banca de desarrollo.

El pago de los bienes de consumo quedará condicionado proporcionalmente al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso.

"El proveedor acepta que el IMSS le efectúe el pago mediante transferencia electrónica, para tal efecto el proveedor deberá proporcionar el número de cuenta clabe, banco y sucursal".

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

El Instituto, podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de los bienes de consumo, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética y/o el responsable del servicio, en la cual el proveedor realiza la entrega de los bienes de consumo, conforme a la orden de compra.
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).
Se anexa nd-30 formato aplicado por Ntta de almacén de víveres y/o el responsable del servicio.





TERMINOS Y CONDICIONES

ANEXO ND 30

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

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

Página 115 de 174 Clave: 2660-003-013



2026 año de Margarita Maza



TERMINOS Y CONDICIONES

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
SEGURIDAD Y SOLIDARIDAD SOCIAL

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

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

2660-009-162

Página 116 de 174

Clave: 2660-003-013





TERMINOS Y CONDICIONES

m) En caso de que se solicite el otorgamiento de anticipo, deberá señalarse el porcentaje y forma de amortización del mismo, el cual debe ajustarse a las disposiciones establecidas en los artículos 13, 45, fracciones IX y X de la LAASSP y 81, fracción V del RLAASSP, y el numeral 4.2.7 del MAAGMAASSP. Así como la justificación para el otorgamiento del anticipo.
N/A
n) Aviso de privacidad, así como la precisión de las medidas de seguridad para el manejo de la información para bienes o servicios de tecnologías de la información y comunicaciones, alineado a la política general de Seguridad de la información en materia de TIC, cuando se considere aplicable.
NO APLICA
o) Seguro de Responsabilidad Civil en el caso de adquisición o arrendamiento de bienes o prestación de servicios que así lo ameriten a juicio del Área Requirente y/o Técnica, misma que, bajo su responsabilidad, indicará el monto o porcentaje por el cual deberá constituirse la póliza respectiva, sin que esta pueda ser inferior al 5% (cinco por ciento) del importe total del contrato o, en su caso, del importe máximo del contrato. En estos casos, cuando el proveedor llegase a contar con una póliza de responsabilidad civil global, podrá entregar al Área Contratante el endoso que garantice el contrato o convenio que se celebre, mismo que deberá corresponder al monto o porcentaje que se hubiera establecido, sin que sea necesario exigirle la presentación, exhibición o entrega de la póliza original.
Tendrá que presentar el proveedor seguro de responsabilidad civil, por lo que la póliza respectiva será del 5% del importe total del contrato, o en su defecto cuando el proveedor llegase a contar con una póliza de responsabilidad civil global, podrá entregar al área contratante el endoso que garantice el contrato o convenio que se celebre, mismo que deberá corresponder porcentaje establecido, sin que sea necesario exigirle la presentación, exhibición o entrega de la póliza original.





TERMINOS Y CONDICIONES

p) Tratándose de reuniones, conferencias, seminarios, cursos, capacitaciones, asambleas, justas deportivas y, en general, cualquier tipo de evento o acto en el que personas servidoras públicas participen fuera de las instalaciones del IMSS, se deberá contar con los dictámenes de protección civil emitidos por las autoridades competentes en la materia.
NO APLICA

FIRMA

Dra. Maria Leticia Hernández Uribe
Enc. de la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud



Anexo Tres (3)

"Propuesta Económica de **"EL PROVEEDOR"**, Acta de Fallo y Complemento"

SE CANCELAN DATOS PERSONALES DE PERSONA(S) FISICAS IDENTIFICABLE(S) TALES COMO:
CORREO ELECTRONICO Y TELEFONO QUE NO ES DEL REPRESENTANTE LEGAL POR CONSIDERARSE
INFORMACIÓN CUYA DIFUSIÓN PUEDE AFECTAR A LA ESFERA PRIVADA DE LA MISMA,
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 115 PARRAFO I Y 120 DE LA LEY GENERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA. D.O.F. 20-marzo-2025

Abadi
ABASTO Y DISTRIBUCIÓN

MORELIA, MICHOACÁN, A 11 DE SEPTIEMBRE DE 2026.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
ORGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACAN
JEFATURA DE LOS SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
AT'N: L.A. ITZEEL YANET HERREJON ABUNDEZ
ENC. DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO EN EL OOAD REGIONAL MICHOACÁN
PRESENTE.

ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACAN PARA EJERCICIO DEL 11 DE SEPTIEMBRE AL 11 DE NOVIEMBRE 2026

Procedimiento de Adjudicación Directa No. ADJ-2026-69

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	22100071	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA CERDO 150 G	TIF A GRANEL	$215.00	$35,045.00	$13,975.00	KILOGRAMO
	2			22100071	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO 120 G	TIF A GRANEL	$210.00	$79,800.00	$31,920.00	KILOGRAMO
	3			22100071	480101030000	480	101	0300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	TIF A GRANEL	$189.00	$25,704.00	$10,395.00	KILOGRAMO
	4			22100071	480101030001	480	101	0300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	TIF A GRANEL	$189.00	$51,219.00	$20,412.00	KILOGRAMO
	5			22100071	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	TIF A GRANEL	$198.00	$53,262.00	$21,384.00	KILOGRAMO
	6			22100071	480101030101	480	101	0301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	TIF A GRANEL	$198.00	$53,064.00	$21,186.00	KILOGRAMO
	7			22100071	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	TIF A GRANEL	$185.00	$22,755.00	$9,065.00	KILOGRAMO
	8		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480103030004	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	ZWAN	$154.00	$121,506.00	$48,664.00	PAQUETE
	9			22100354	480103030002	480	103	0300	02	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	ZWAN	$311.00	$246,001.00	$98,276.00	PAQUETE
	10			22100071	480103040001	480	103	0400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	MURGATI	$129.00	$36,507.00	$14,577.00	PAQUETE
	11			22100380	480103070001	480	103	0700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	ZWAN	$190.00	$134,900.00	$53,960.00	PAQUETE
	12		SUBGRUPO 104 MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	23800021	480104020000	480	104	0200	00	CALAMAR	SIN MARCA A GRANEL	$111.00	$6,882.00	$2,775.00	KILOGRAMO
	13			22100238	480104040000	480	104	0400	00	PULPO FRESCO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00	$5,313.00	$2,093.00	KILOGRAMO
	14			22100238	480104040100	480	104	0401	00	PULPO CONGELADO	SIN MARCA A GRANEL	$161.00	$1,288.00	$483.00	KILOGRAMO
	15		SUBGRUPO 106 PESCADOS	22100226	480106020301	480	106	0203	01	CAZON FILETE REB 90 G	SIN MARCA A GRANEL	$199.00	$7,164.00	$2,786.00	KILOGRAMO
	16			22100224	480106070100	480	106	0701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	SIN MARCA A GRANEL	$286.00	$52,624.00	$21,164.00	KILOGRAMO
	17			22100224	480 106 0702 01	480	106	0702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	SIN MARCA A GRANEL	$286.00	$6,006.00	$2,288.00	KILOGRAMO
	18			22100228	480106080301	480	106	0803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	SIN MARCA A GRANEL	$175.00	$43,925.00	$17,500.00	KILOGRAMO
	19		SUBGRUPO 107 POLLO	23800036	480107030000	480	107	0300	00	PECHUGA DE POLLO	TIF BACHOCO	$190.00	$353,400.00	$141,360.00	KILOGRAMO
	20			23800036	480107030100	480	107	0301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	TIF BACHOCO	$260.00	$132,600.00	$53,040.00	KILOGRAMO
	21			23800036	480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	TIF BACHOCO	$260.00	$62,400.00	$24,960.00	KILOGRAMO
	22			23800036	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	TIF BACHOCO	$175.00	$194,250.00	$77,700.00	KILOGRAMO

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	23			23800036	480107040100	480	107	0401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	TIF BACHOCO	$140.00	$79,660.00	$31,780.00	KILOGRAMO
	24			23800036	480107040200	480	107	0402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	TIF BACHOCO	$145.00	$37,120.00	$14,790.00	KILOGRAMO
	25			23800036	480107040300	480	107	0403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	TIF BACHOCO	$155.00	$21,080.00	$8,370.00	KILOGRAMO
	26			23800036	480107050101	480	107	0501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	TIF BACHOCO	$120.00	$43,560.00	$17,400.00	KILOGRAMO
	27		SUBGRUPO 108 RES	22100061	480108020000	480	108	0200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	TIF A GRANEL	$375.00	$277,125.00	$111,000.00	KILOGRAMO
	28			22100061	480108020001	480	108	0200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	TIF A GRANEL	$375.00	$72,750.00	$29,250.00	KILOGRAMO
	29			22100061	480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	TIF A GRANEL	$310.00	$177,320.00	$70,990.00	KILOGRAMO
	30			22100061	480108030001	480	108	0300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	TIF A GRANEL	$310.00	$72,230.00	$28,830.00	KILOGRAMO
	31			22100061	480108050000	480	108	0500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	TIF A GRANEL	$375.00	$99,000.00	$39,750.00	KILOGRAMO
	32			22100061	480108050001	480	108	0500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 G	TIF A GRANEL	$375.00	$35,625.00	$14,250.00	KILOGRAMO
	33			22100061	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES RAC.	TIF A GRANEL	$310.00	$167,400.00	$66,960.00	KILOGRAMO
	34			22100061	480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	TIF A GRANEL	$350.00	$107,100.00	$43,050.00	KILOGRAMO
	35			22100061	480108070001	480	108	0700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	TIF A GRANEL	$350.00	$37,450.00	$15,050.00	KILOGRAMO
	36			22100061	480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA	TIF A GRANEL	$300.00	$272,400.00	$108,900.00	KILOGRAMO
	37		SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480109010000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	BACHOCO	$80.00	$352,800.00	$141,120.00	KILOGRAMO
	38			25400556	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 500 G	SIN MARCA A GRANEL	$239.15	$1,195.75	$478.30	PAQUETE
	39		SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480 201 0302 01	480	201	0302	01	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA (250 ML)	AL.L.REAL DELITE	$10.41	$582.96	$239.43	PAQUETE
	40			23800081	480201010101	480	201	0101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LALA	$31.78	$77,384.30	$30,953.72	PAQUETE
	41			23800081	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	LALA	$31.78	$14,491.68	$5,815.74	PAQUETE
	42			23800081	480201030300	480	201	0303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	LALA	$31.78	$11,123.00	$4,449.20	PAQUETE
	43			23800081	480201050000	480	201	0500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	LALA	$31.78	$56,314.16	$22,532.02	PAQUETE
	44			23800097	480202010001	480	202	0100	01	QUESO FRESCO 250 G	LA VILLITA	$25.75	$11,098.25	$4,429.00	PAQUETE
	45			22100242	480202010102	480	202	0101	02	QUESO PANELA 1000 G	LALA	$135.00	$192,510.00	$76,950.00	PAQUETE
	46			22100241	480202010201	480	202	0102	01	QUESO OAXACA 400 G	LA VILLITA	$121.00	$25,894.00	$10,406.00	PAQUETE
	47	GRUPO 2 LECHE Y		22100247	480202010300	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	SIN MARCA A GRANEL	$51.00	$8,721.00	$3,468.00	PAQUETE



NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	48	DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480202020101	480	202	0201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$243.00	$2,187.00	$972.00	PAQUETE
	49			22100243	480202020201	480	202	0201	01	QUESO AMERICANO REB 288 G	LALA	$76.00	$13,528.00	$5,396.00	PAQUETE
	50			22100243	480202020401	480	202	0204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$243.00	$7,533.00	$2,916.00	PAQUETE
	51			22100243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$243.00	$8,505.00	$3,402.00	PAQUETE
	52			23800097	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	LYNCOTT	$270.00	$4,320.00	$1,620.00	PAQUETE
	53			22100276	480202030102	480	202	0301	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 GR	YOPLAIT	$77.53	$13,257.63	$5,349.57	PIEZA
	54			22100276	480202030102	480	202	0301	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 gr)	YOPLAIT	$9.69	$77.52	$29.07	PIEZA
	55		SUBGRUPO 301 FRUTAS	23100020	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA	SIN MARCA A GRANEL	$9.33	$186.60	$74.64	KILOGRAMO
	56			22100114	480301060000	480	301	0600	00	DURAZNO	SIN MARCA A GRANEL	$110.29	$10,698.13	$4,301.31	KILOGRAMO
	57			22100149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA	SIN MARCA A GRANEL	$42.76	$159,836.88	$63,926.20	KILOGRAMO
	58			22100166	480301110000	480	301	1100	00	JICAMA	SIN MARCA A GRANEL	$22.67	$36,249.33	$14,508.80	KILOGRAMO
	59			22100188	480301130100	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	SIN MARCA A GRANEL	$42.48	$29,141.28	$11,639.52	KILOGRAMO
	60			22100188	480301130200	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	SIN MARCA A GRANEL	$38.14	$27,460.80	$10,984.32	KILOGRAMO
	61			22100196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA	SIN MARCA A GRANEL	$27.97	$25,928.19	$10,376.87	KILOGRAMO
	62			22100196	480301160200	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	SIN MARCA A GRANEL	$29.06	$1,569.24	$610.26	KILOGRAMO
	63			22100197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	SIN MARCA A GRANEL	$31.47	$27,127.14	$10,857.15	KILOGRAMO
	64			22100197	480301170200	480	301	1702	00	MANGO MANILA	SIN MARCA A GRANEL	$34.91	$15,255.67	$6,109.25	KILOGRAMO
	65			22100200	480301180200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	SIN MARCA A GRANEL	$84.44	$26,176.40	$10,470.56	KILOGRAMO
	66			22100200	480301180300	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	SIN MARCA A GRANEL	$84.50	$112,131.50	$44,869.50	KILOGRAMO
	67			22100203	480301190100	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	SIN MARCA A GRANEL	$31.34	$164,879.74	$65,970.70	KILOGRAMO
	68			22100203	480301190200	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	SIN MARCA A GRANEL	$34.77	$4,659.18	$1,877.58	KILOGRAMO
	69			22100211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	SIN MARCA A GRANEL	$23.15	$95,401.15	$38,151.20	KILOGRAMO
	70			22100211	480301200200	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	SIN MARCA A GRANEL	$32.59	$21,085.73	$8,440.81	KILOGRAMO
	71			22100218	480301210100	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	SIN MARCA A GRANEL	$35.83	$51,093.58	$20,423.10	KILOGRAMO
	72			22100218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	SIN MARCA A GRANEL	$36.06	$101,256.48	$40,495.38	KILOGRAMO
	73			22100223	480301220200	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	SIN MARCA A GRANEL	$81.30	$99,186.00	$39,674.40	KILOGRAMO
	74			22100223	480301220500	480	301	2205	00	PERA ROJA	SIN MARCA A GRANEL	$77.79	$10,190.49	$4,122.87	KILOGRAMO
	75			22100233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA	SIN MARCA A GRANEL	$39.29	$176,805.00	$70,722.00	KILOGRAMO
	76			22100235	480301250100	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	SIN MARCA A GRANEL	$32.55	$20,278.65	$8,104.95	KILOGRAMO
	77			22100235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	SIN MARCA A GRANEL	$28.92	$9,717.12	$3,904.20	KILOGRAMO
	78			22100235	480301250500	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	SIN MARCA A GRANEL	$31.31	$108,050.81	$43,207.80	KILOGRAMO

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	79	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES		22100253	480301260000	480	301	2600	00	SANDIA	SIN MARCA A GRANEL	$22.03	$137,357.05	$54,942.82	KILOGRAMO
	80			22100262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE	SIN MARCA A GRANEL	$23.22	$1,695.06	$673.38	KILOGRAMO
	81			22100265	480301280100	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	SIN MARCA A GRANEL	$26.58	$38,062.56	$15,230.34	KILOGRAMO
	82			22100269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA	SIN MARCA A GRANEL	$30.12	$22,228.56	$8,885.40	KILOGRAMO
	83			22100270	480301300100	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	SIN MARCA A GRANEL	$100.50	$1,306.50	$502.50	KILOGRAMO
	84			22100270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	SIN MARCA A GRANEL	$139.34	$19,368.26	$7,803.04	KILOGRAMO
	85		SUBGRUPO 302 VEGETALES	22100285	480302010000	480	302	0100	00	ACELGA	SIN MARCA A GRANEL	$29.09	$9,832.42	$3,927.15	KILOGRAMO
	86			22100290	480302020200	480	302	0202	00	AGUACATE HASS	SIN MARCA A GRANEL	$73.28	$30,484.48	$12,164.48	KILOGRAMO
	87			22100299	480302030000	480	302	0300	00	APIO	SIN MARCA A GRANEL	$30.04	$2,192.92	$871.16	KILOGRAMO
	88			22100305	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL	SIN MARCA A GRANEL	$34.67	$4,299.08	$1,733.50	KILOGRAMO
	89			23100014	480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI	SIN MARCA A GRANEL	$29.06	$36,179.70	$14,471.88	KILOGRAMO
	90			23100016	480302060200	480	302	0602	00	CALABACITA ITALIANA	SIN MARCA A GRANEL	$30.23	$85,218.37	$34,099.44	KILOGRAMO
	91			23100023	480302090100	480	302	0901	00	CEBOLLA BLANCA	SIN MARCA A GRANEL	$32.64	$98,213.76	$39,298.56	KILOGRAMO
	92			23100023	480302090200	480	302	0902	00	CEBOLLA CAMBRAY	SIN MARCA A GRANEL	$18.62	$726.18	$279.30	KILOGRAMO
	93			23100023	480302090300	480	302	0903	00	CEBOLLA MORADA	SIN MARCA A GRANEL	$38.13	$1,525.20	$610.08	KILOGRAMO
	94			22100315	480302100000	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	SIN MARCA A GRANEL	$128.04	$33,034.32	$13,188.12	KILOGRAMO
	95			22100317	480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	SIN MARCA A GRANEL	$28.98	$141,509.34	$56,597.94	KILOGRAMO
	96			22100318	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	SIN MARCA A GRANEL	$121.28	$40,264.96	$16,130.24	KILOGRAMO
	97			23100029	480302140600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	SIN MARCA A GRANEL	$67.13	$1,275.47	$469.91	KILOGRAMO
	98			23100029	480302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	SIN MARCA A GRANEL	$24.40	$439.20	$170.80	KILOGRAMO
	99			23100029	480302140800	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	SIN MARCA A GRANEL	$32.37	$550.29	$226.59	KILOGRAMO
	100			23100029	480302140900	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	SIN MARCA A GRANEL	$44.72	$31,080.40	$12,432.16	KILOGRAMO
	101			23100029	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	SIN MARCA A GRANEL	$46.43	$10,771.76	$4,317.99	KILOGRAMO
	102			23100029	480302150100	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	SIN MARCA A GRANEL	$225.52	$11,952.56	$4,735.92	KILOGRAMO
	103			23100029	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	SIN MARCA A GRANEL	$174.29	$6,971.60	$2,788.64	KILOGRAMO
	104			23100029	480302150300	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	SIN MARCA A GRANEL	$259.95	$4,939.05	$2,079.60	KILOGRAMO
	105			23100029	480302150400	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	SIN MARCA A GRANEL	$226.40	$2,264.00	$905.60	KILOGRAMO
	106			23100029	480302150500	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	SIN MARCA A GRANEL	$181.93	$15,645.98	$6,367.55	KILOGRAMO
	107			23100029	480302150600	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	SIN MARCA A GRANEL	$156.01	$4,212.27	$1,716.11	KILOGRAMO
	108			23100029	480302150700	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	SIN MARCA A GRANEL	$157.10	$2,984.90	$1,256.80	KILOGRAMO
	109			23100029	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	SIN MARCA A GRANEL	$174.37	$15,518.93	$6,277.32	KILOGRAMO
	110			23100032	480302170100	480	302	1701	00	COL BLANCA	SIN MARCA A GRANEL	$26.70	$5,633.70	$2,242.80	KILOGRAMO
	111			23100032	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA	SIN MARCA A GRANEL	$19.75	$395.00	$158.00	KILOGRAMO
	112			23100033	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	SIN MARCA A GRANEL	$31.24	$5,623.20	$2,249.28	KILOGRAMO
	113			23100037	480302190000	480	302	1900	00	EJOTE	SIN MARCA A GRANEL	$52.44	$41,112.96	$16,466.16	KILOGRAMO
	114			23800118	480302200100	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	SIN MARCA A GRANEL	$24.48	$2,668.32	$1,077.12	KILOGRAMO
	115			22100120	480302210100	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	SIN MARCA A GRANEL	$41.84	$15,355.28	$6,150.48	KILOGRAMO
	116			23100017	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	SIN MARCA A GRANEL	$40.74	$162.96	$81.48	KILOGRAMO

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	117			23100070	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	SIN MARCA A GRANEL	$44.03	$33,726.98	$13,517.21	KILOGRAMO
	118			23100070	480302240200	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	SIN MARCA A GRANEL	$43.89	$348,267.15	$139,306.86	KILOGRAMO
	119			22100181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	SIN MARCA A GRANEL	$41.85	$2,552.85	$1,046.25	KILOGRAMO
	120			22100181	480302250200	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	SIN MARCA A GRANEL	$32.61	$70,209.33	$28,077.21	KILOGRAMO
	121			22100208	480302270000	480	302	2700	00	NABO	SIN MARCA A GRANEL	$26.68	$106.72	$26.68	KILOGRAMO
	122			22200019	480302280000	480	302	2800	00	NOPAL	SIN MARCA A GRANEL	$47.61	$32,565.24	$13,045.14	KILOGRAMO
	123			23100061	480302290100	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	SIN MARCA A GRANEL	$33.66	$35,612.28	$14,238.18	KILOGRAMO
	124			23100061	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	SIN MARCA A GRANEL	$32.50	$136,890.00	$54,762.50	KILOGRAMO
	125			23100061	480302290300	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	SIN MARCA A GRANEL	$19.79	$3,265.35	$1,306.14	KILOGRAMO
	126			22100366	480302300000	480	302	3000	00	PEPINO	SIN MARCA A GRANEL	$30.05	$45,615.90	$18,240.35	KILOGRAMO
	127			22100370	480302310000	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	SIN MARCA A GRANEL	$67.44	$33,585.12	$13,420.56	KILOGRAMO
	128			22100375	480302320000	480	302	3200	00	PORO	SIN MARCA A GRANEL	$19.71	$709.56	$275.94	KILOGRAMO
	129			22100378	480302330100	480	302	3301	00	QUINTONILES	SIN MARCA A GRANEL	$35.00	$245.00	$105.00	KILOGRAMO
	130			23100063	480302340100	480	302	3401	00	RABANO CHICO	SIN MARCA A GRANEL	$24.39	$2,292.66	$926.82	KILOGRAMO
	131			23100071	480302360000	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	SIN MARCA A GRANEL	$32.61	$84,264.24	$33,718.74	KILOGRAMO
	132			22100316	480302370000	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	SIN MARCA A GRANEL	$15.02	$435.58	$180.24	KILOGRAMO
	133			23100074	480302390000	480	302	3900	00	ZANAHORIA	SIN MARCA A GRANEL	$26.60	$217,002.80	$86,795.80	KILOGRAMO
	134		SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	22100348	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA	SIN MARCA A GRANEL	$38.39	$2,149.84	$844.58	KILOGRAMO
	135			23800014	480106010100	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE, LATA 140 G	NAIR	$21.97	$5,009.16	$1,999.27	LATA
	136			23800014	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA, LATA 140 G	NAIR	$21.97	$44,357.43	$17,751.76	LATA
	137			22100346	480301050300	480	301	0503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	SIN MARCA A GRANEL	$110.05	$2,641.20	$1,100.50	KILOGRAMO
	138			22100346	480301300400	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	SIN MARCA A GRANEL	$64.07	$704.77	$320.35	KILOGRAMO
	139			22100315	480302100100	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	HERDEZ	$54.06	$270.30	$108.12	LATA
	140		ABARROTES	22100089	480302160101	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	SAN MARCOS	$42.76	$5,601.56	$2,223.52	LATA
	141			22100089	480302160200	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	SAN MARCOS	$16.27	$1,041.28	$406.75	LATA
	142			22100089	480302160302	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	SAN MARCOS	$40.17	$5,342.61	$2,129.01	LATA
	143			23800125	480302240302	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	DEL FUERTE	$48.31	$2,173.95	$869.58	BRIK
	144			13800121	480302260001	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	MONARCA	$98.56	$5,519.36	$2,168.32	BOTE
	145			23800121	480302260101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	MONARCA	$92.70	$1,668.60	$648.90	BOTE
	146			23800121	480302260201	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	MONARCA	$110.65	$885.20	$331.95	BOTE
	147		SUBGRUPO 401 AMARANTO	23100088	480401010000	480	401	0100	00	AMARANTO EN SEMILLA	SIN MARCA A GRANEL	$63.29	$1,202.51	$506.32	KILOGRAMO
	148			22100059	480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G	SIN MARCA A GRANEL	$4.74	$6,778.20	$2,711.28	PIEZA

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	149		SUBGRUPO 402 ARROZ	23100008	480402010000	480	402	0100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	SOS	$37.84	$3,519.12	$1,400.08	KILOGRAMO
	150			23100008	480402020000	480	402	0200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	SANTA ISABEL	$34.83	$84,776.22	$33,924.42	KILOGRAMO
	151			23800040	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	GERBER	$67.15	$3,558.95	$1,410.15	PIEZA
	152			23800061	480402040000	480	402	0400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	TRES ESTRELLAS	$38.20	$2,139.20	$840.40	PIEZA
	153		SUBGRUPO 403 AVENA	22100028	480403010000	480	403	0100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	SANTA ISABEL	$40.63	$568.82	$243.78	PIEZA
	154			22100028	480403020001	480	403	0200	01	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	SANTA ISABEL	$16.20	$8,310.60	$3,321.00	PIEZA
	155			23800040	480403040000	480	403	0400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	GERBER	$67.15	$3,961.85	$1,544.45	PIEZA
	156			23800040	480403060000	480	403	0600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	NESTUM	$75.79	$378.95	$151.58	PIEZA
	157		SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480405010000	480	405	0100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	LA MILPITA	$26.34	$4,793.88	$1,922.82	KILOGRAMO
	158			22100194	480405010100	480	405	0101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	LA MILPITA	$26.34	$2,028.18	$816.54	PIEZA
	159			22100154	480405020000	480	405	0200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	MASECA	$22.89	$251.79	$114.45	PIEZA
1	160			23800064	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	MAIZENA	$116.81	$54,316.65	$21,726.66	PIEZA
	161			23800064	480405030100	480	405	0301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	MAIZENA	$7.53	$3,222.84	$1,287.63	PIEZA
	162			22100077	480405040000	480	405	0400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G	NESTLE	$71.68	$4,730.88	$1,863.68	PIEZA
	163			22100077	480450040100	480	450	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G	KELLOGG'S	$9.81	$147.15	$58.86	PIEZA
	164			23100087	480405050000	480	405	0500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	SIN MARCA A GRANEL	$13.58	$81.48	$27.16	KILOGRAMO
	165			22100267	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ	SIN MARCA A GRANEL	$41.12	$376,576.96	$150,622.56	KILOGRAMO
	166			22100387	480405060100	480	405	0601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	SANISSIMO	$48.60	$12,295.80	$4,908.60	PAQUETE
	167			22100301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G	BRAN FRUT	$10.12	$313.72	$121.44	PIEZA
	168			23800040	480406030000	480	406	0300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G	NESTUM	$75.79	$454.74	$151.58	PIEZA
	169			23800058	480406050002	480	406	0500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 424 G	GAMESA	$90.90	$3,454.20	$1,363.50	PIEZA

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	170	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 406 TRIGO	23800058	480406060001	480	406	0600	01	GALLETA INTEGRAL 468 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G	GAMESA	$68.98	$6,070.24	$2,414.30	PIEZA
	171			23800058	480406070001	480	406	0700	01	GALLETA MARÍA 850 G	GAMESA	$98.52	$192,803.64	$77,141.16	PIEZA
	172			23800058	480406080000	480	406	0800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G	GAMESA	$23.11	$392.87	$161.77	PIEZA
	173			23800058	480406090000	480	406	0900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G	GAMESA	$429.33	$51,519.60	$20,607.84	PIEZA
	174			23800058	480406090100	480	406	0901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA	GAMESA	$85.89	$17,607.45	$7,042.98	PIEZA
	175			22100348	480406100000	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$46.45	$185.80	$92.90	KILOGRAMO
	176			23800066	480406110000	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	LAZIALI	$32.36	$13,591.20	$5,436.48	KILOGRAMO
	177			22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	PAN ROLL	$3.81	$37,658.04	$15,060.93	PIEZA
	178			22100216	480406120000	480	406	1200	00	PAN BLANCO 60 G	PAN ROLL	$7.63	$2,243.22	$900.34	PIEZA
	179			22100216	480406130001	480	406	1300	01	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	BIMBO	$64.93	$161,545.84	$64,605.35	PIEZA
	180			22100216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	BIMBO	$57.00	$6,156.00	$2,451.00	PIEZA
	181			22100216	480406150000	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	BIMBO	$68.73	$69,692.22	$27,904.38	PIEZA
	182			22100216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	FIILLER	$6.98	$3,594.70	$1,437.88	PIEZA
	183			22100216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	BIMBO	$51.59	$15,631.77	$6,242.39	PIEZA
	184			22100216	480406180001	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	BIMBO	$38.48	$5,541.12	$2,231.84	PIEZA
	185			22100216	480406200000	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	BIMBO	$43.64	$8,073.40	$3,229.36	PIEZA
	186			22100216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G	FIILLER	$6.94	$12,367.08	$4,948.22	PIEZA
	187			22100216	480406210001	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G	FIILLER	$6.99	$768.90	$307.56	PIEZA
	188			22100216	480406220001	480	406	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G	FIILLER	$6.98	$3,427.18	$1,368.08	PIEZA
	189			22100216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G	FIILLER	$11.58	$162.12	$69.48	PIEZA
	190			22100216	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES	PAN ROLL	$404.31	$7,277.58	$2,830.17	KG
	191			23800091	480406260000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	MILLCO	$8.50	$10,897.00	$4,360.50	PIEZA
	192			23800091	480406260100	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	MILLCO	$8.50	$3,323.50	$1,326.00	PIEZA
	193			23800091	480406260200	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	MILLCO	$8.50	$3,026.00	$1,207.00	PIEZA

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	194			23800091	480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	MILLCO	$8.50	$12,155.00	$4,862.00	PIEZA
	195			23800107	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 612 G/24 PZ	TIA ROSA	$49.00	$48,461.00	$19,404.00	PIEZA
	196			23800107	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 255 G/ 10 PZ	TIA ROSA	$22.27	$2,293.81	$913.07	PIEZA
	197	GRUPO 5 LEGUINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480501010300	480	501	0103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	EL LABRADOR	$65.05	$44,819.45	$17,953.80	KILOGRAMO
	198			22100124	480501020000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	SANTA ISABEL	$52.01	$52,998.19	$21,220.08	KILOGRAMO
	199			22100124	480501030100	480	501	0301	00	ALUBIA 1000 G	SANTA ISABEL	$58.12	$406.84	$174.36	KILOGRAMO
	200			22100124	480501060000	480	501	0600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	SANTA ISABEL	$49.97	$30,581.64	$12,242.65	KILOGRAMO
	201		SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480502010000	480	502	0100	00	GARBANZO 500 G	SANTA ISABEL	$47.00	$2,256.00	$893.00	KILOGRAMO
	202		SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480503010001	480	503	0100	01	HABA SECA 1000 G	EL LABRADOR	$81.03	$3,403.26	$1,377.51	KILOGRAMO
	203		SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480504010001	480	504	0100	01	LENTEJA 1000 G	SANTA ISABEL	$46.53	$13,819.41	$5,537.07	KILOGRAMO
	204		SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480505040000	480	505	0400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	MONARCA	$32.04	$11,822.76	$4,741.92	KILOGRAMO
	205		SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	LA NUEVA ERA	$54.33	$125,284.98	$50,092.26	KILOGRAMO
	206			23800015	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	DULY	$55.76	$6,356.64	$2,564.96	KILOGRAMO
	207			23800093	480601030000	480	601	0300	00	PILONCILLO 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$36.10	$1,371.80	$541.50	KILOGRAMO
	208		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUMEX	$32.57	$3,582.70	$1,433.08	PIEZA
	209			22100168	480602090302	480	602	0903	02	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	JUMEX	$11.99	$335.72	$131.89	PIEZA
	210			22100168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUMEX	$32.57	$32.57	$0.00	PIEZA
	211			22100168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE FRUTAS DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	JUMEX	$12.01	$72.06	$24.02	PIEZA
	212			22100168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	JUMEX	$32.57	$32.57	$0.00	PIEZA
	213			22100168	480602090702	480	602	0907	02	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	JUMEX	$11.99	$503.58	$203.83	PIEZA
	214			22100351	480603010000	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML	HOLANDA	$128.47	$128.47	$0.00	PIEZA

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	215	SUBGRUPO 6 AZÚCRES	SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML	HOLANDA	$128.94	$1,805.16	$773.64	PIEZA
	216			22100351	480603030001	480	603	0300	01	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 55 ML	SOLERO	$30.38	$941.78	$394.94	PIEZA
	217		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 G	IBARRA	$82.99	$3,402.59	$1,327.84	PIEZA
	218			22100327	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G	KOCI	$21.38	$106.90	$42.76	PIEZA
	219		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA 594 ML	CORONADO	$110.50	$4,641.00	$1,878.50	PIEZA
	220			22100330	480606020000	480	606	0200	00	COCADA 30 G	SIN MARCA A GRANEL	$4.49	$507.37	$202.05	PIEZA
	221			22100335	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO 35 G	SIN MARCA A GRANEL	$8.74	$585.58	$235.98	PIEZA
	222		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G	DE LA ROSA	$2.89	$115.60	$46.24	PIEZA
	223			22100335	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G	SIN MARCA A GRANEL	$5.55	$1,087.80	$438.45	PIEZA
	224			22100335	480607080000	480	607	0800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G	TUTSI POP	$255.92	$767.76	$255.92	PIEZA
	225		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	22100332	480608010000	480	608	0100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 G	LA COSTEÑA	$76.01	$3,876.51	$1,596.21	PIEZA
	226			22100332	480608050000	480	608	0500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 800 G	CLEMENTE JACQUES	$65.83	$4,147.29	$1,645.75	PIEZA
	227			22100332	480608050100	480	608	0501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	CLEMENTE JACQUES	$65.83	$1,316.60	$526.64	PIEZA
	228		SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480609010002	480	609	0100	02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G	D'GARI	$91.93	$97,353.87	$38,978.32	PIEZA
	229			23800059	480609010100	480	609	0101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	FRUTEVIA	$16.00	$3,984.00	$1,600.00	PIEZA
	230			23800059	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G	D'GARI	$17.39	$2,521.55	$1,008.62	PIEZA
	231		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100300	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS 700 G	LA COSTEÑA	$61.62	$1,294.02	$492.96	PIEZA
	232			22100361	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G	LA COSTEÑA	$46.45	$4,923.70	$1,950.90	PIEZA
	233			22100361	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G	LA COSTEÑA	$46.45	$1,021.90	$418.05	PIEZA
	234		SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	CARLOTA	$69.40	$2,359.60	$902.20	PIEZA
	235			23800070	480611020000	480	611	0200	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	KARO	$86.63	$3,638.46	$1,472.71	PIEZA
	236			22100111	480701010000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	LALA	$100.24	$70,268.24	$28,067.20	PIEZA

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	237	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORÍGEN ANIMAL	22100111	480701010100	480	701	0101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	NESTLE	$27.07	$2,625.79	$1,055.73	PIEZA
	238			22100199	480701020001	480	701	0200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	GLORIA	$175.14	$13,485.78	$5,429.34	PIEZA
	239			22100199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	GLORIA	$30.03	$780.78	$300.30	PIEZA
	240			22100386	480701030002	480	701	0300	02	TOCINO 250 G	FUD	$111.57	$8,144.61	$3,235.53	PIEZA
	241		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL	22100005	480702010202	480	702	0102	02	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	OLEICO	$131.97	$57,538.92	$22,962.78	PIEZA
	242			22100281	480702010301	480	702	0103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	1 2 3	$173.92	$5,043.68	$1,913.12	PIEZA
	243			22100282	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	PATRONA	$72.40	$125,614.00	$50,245.60	PIEZA
	244			22100006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	YBARRA	$197.78	$21,558.02	$8,702.32	PIEZA
	245			22100202	480702030000	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	LA VILLITA	$11.82	$6,961.98	$2,789.52	PIEZA
	246		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480703010000	480	703	0100	00	MAYONESA 390 G	McCORMICK	$76.73	$16,266.76	$6,522.05	PIEZA
	247			22100360	480703010004	480	703	0100	04	MAYONESA 725 G	LA COSTEÑA	$142.95	$24,587.40	$9,863.55	PIEZA
	248		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480704030000	480	704	0300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	SIN MARCA A GRANEL	$72.82	$2,257.42	$873.84	KILOGRAMO
	249			23100015	480704030100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G	ALADINO	$94.85	$189.70	$94.85	PIEZA
	250			22100212	480704040000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA	SIN MARCA A GRANEL	$312.89	$5,319.13	$2,190.23	KILOGRAMO
	251			22100046	480704050000	480	704	0500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	SIN MARCA A GRANEL	$278.54	$557.08	$278.54	KILOGRAMO
	252			22100084	480704060100	480	704	0601	00	SEMILLA DE CHÍA PTE 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$158.30	$474.90	$158.30	KILOGRAMO
	253		SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL 29 ML	McCORMICK	$24.45	$195.60	$73.35	PIEZA
	254		SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100291	480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO	SIN MARCA A GRANEL	$127.31	$12,985.62	$5,219.71	KILOGRAMO
	255			23100003	480802020000	480	802	0200	00	AJONJOLI 500 G	SIN MARCA A GRANEL	$43.71	$218.55	$87.42	PIEZA
	256			23100089	480802030000	480	802	0300	00	ANIS 50 G	EL CRIOLLO	$44.64	$178.56	$44.64	PIEZA
	257			22100052	480802040000	480	802	0400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$590.43	$82,660.20	$33,064.08	KILOGRAMO
	258			22100052	480802040101	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA 63 G	McCORMICK	$51.14	$613.68	$255.70	PIEZA
	259			23100091	480802050000	480	802	0500	00	CLAVO ENTERO 45 G	EL CRIOLLO	$67.83	$1,017.45	$406.98	PIEZA
	260			22100101	480802060000	480	802	0600	00	COMINO ENTERO 50 G	EL CRIOLLO	$29.71	$386.23	$148.55	PIEZA
	261			23100097	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	McCORMICK	$119.49	$2,031.33	$836.43	PIEZA
	262			22100232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$152.26	$3,197.46	$1,370.34	KILOGRAMO
	263			22100232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$167.74	$1,174.18	$503.22	KILOGRAMO
	264			22100232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$431.20	$2,156.00	$862.40	KILOGRAMO
	265			22100232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$183.56	$734.24	$183.56	KILOGRAMO
	266		SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G	D'GARI	$16.34	$1,437.92	$571.90	PIEZA



NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
	267	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480 804 0100 00	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	DEIMAN	$335.09	$7,707.07	$3,015.81	KILOGRAMO
	268		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO	SIN MARCA A GRANEL	$32.40	$4,406.40	$1,782.00	KILOGRAMO
	269			22100343	480805020000	480	805	0200	00	EPAZOTE	SIN MARCA A GRANEL	$32.59	$977.70	$391.08	KILOGRAMO
	270			57800058	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL	SIN MARCA A GRANEL	$81.26	$1,300.16	$487.56	KILOGRAMO
	271			57800059	480805030200	480	805	0302	00	MEJORANA	SIN MARCA A GRANEL	$55.52	$499.68	$222.08	KILOGRAMO
	272			23100101	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO	SIN MARCA A GRANEL	$57.79	$404.53	$173.37	KILOGRAMO
	273			22100367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL	SIN MARCA A GRANEL	$19.19	$479.75	$191.90	KILOGRAMO
	274		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800019	480806010000	480	806	0100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	UNIVERSAL COFFEE	$248.84	$89,831.24	$35,832.96	KILOGRAMO
	275			23800018	480806010200	480	806	0102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	NESCAFE	$145.68	$5,535.84	$2,185.20	PIEZA
	276			22100164	480806020000	480	806	0200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	SIN MARCA A GRANEL	$255.97	$34,044.01	$13,566.41	KILOGRAMO
	277			22100260	480806030000	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	SIN MARCA A GRANEL	$83.23	$2,163.98	$832.30	KILOGRAMO
	278			22100261	480806040000	480	806	0400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	SIN MARCA A GRANEL	$23.30	$768.90	$302.90	KILOGRAMO
	279			22100261	480806040100	480	806	0401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	LA PASTORA	$19.06	$590.86	$228.72	PIEZA
	280			22100261	480806050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL	SIN MARCA A GRANEL	$34.69	$1,838.57	$728.49	KILOGRAMO
	281			22100261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	LA PASTORA	$75.97	$1,367.46	$531.79	PIEZA
	282			22100261	480806070000	480	806	0700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL	SIN MARCA A GRANEL	$23.31	$652.68	$256.41	KILOGRAMO
	283		SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480807010000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR 250 G +++	REXAL	$40.00	$1,560.00	$600.00	PIEZA
	284		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA 145 ML	CROSSE & BLACKWELL	$90.62	$2,990.46	$1,178.06	PIEZA
	285			23800103	480808020000	480	808	0200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	SAL SOL	$17.45	$6,945.10	$2,774.55	KILOGRAMO
	286			22100389	480808030000	480	808	0300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	LA COSTEÑA	$28.93	$1,388.64	$549.67	PIEZA
	287		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480809010000	480	809	0100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 G	EL CRIOLLO	$20.27	$871.61	$344.59	PIEZA
	288			23800047	480809020000	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	INTALMESA	$63.43	$8,436.19	$3,361.79	KILOGRAMO
	289			22100364	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	McCORMICK	$37.51	$2,775.74	$1,125.30	PIEZA
	290			22100381	480809040000	480	809	0400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	CLEMENTE JACQUES	$58.52	$8,251.32	$3,277.12	PIEZA
	291	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480 909 0100 00	480	909	0100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	E PURA	$12.65	$1,884.85	$759.00	PIEZA
	292			22100289	480 909 0101 00	480	909	0101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	CIEL	$5.10	$7,242.00	$2,896.80	PIEZA
													$9,747,204.51	$3,898,977.76	
													$510.95	$199.23	

+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%

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

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

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

NÚMERO DE PARTIDAS	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	MARCA	PRECIO UNITARIO	MONTO MÁXIMO	MONTO MÍNIMO	UNIDAD DE MEDIDA
										<<< LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN 8% DE I.E.P.S.			$34,373.45	$13,735.99	
													$9,782,088.91	$3,912,912.98	

IMPORTE SUBTOTAL MÁXIMO:	$9,747,204.51	(NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CUATRO PESOS 51/100)
I.V.A. MÁXIMO:	$510.95	(QUINIENTOS DIEZ PESOS 95/100)
I.E.P.S. MÁXIMO:	$34,373.45	(TREINTA Y CUATRO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS 45/100)
IMPORTE TOTAL MÁXIMO:	$9,782,088.91	(NUEVE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL OCHENTA Y OCHO PESOS 91/100)
IMPORTE SUBTOTAL MÍNIMO:	$3,898,977.76	(TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS 76/100)
I.V.A. MÍNIMO:	$199.23	(CIENTO NOVENTA Y NUEVE PESOS 23/100)
I.E.P.S. MÍNIMO:	$13,735.99	(TRECE MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS 99/100)
IMPORTE TOTAL MÍNIMO:	$3,912,912.98	(TRES MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL NOVECIENTOS DOCE PESOS 98/100)

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE LOS BIENES DE CONSUMO QUE CONTIENE LA PRESENTE COTIZACIÓN , CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LAS CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL ANEXO TÉCNICO DE LA SOLICITUD DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO, Y QUE LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LA PRESENTE COTIZACIÓN TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 DÍAS.

ATENTAMENTE

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

EN LA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN, MÉXICO, SIENDO LAS **14:00 HORAS DEL DÍA 28 DE SEPTIMEBRE DEL AÑO 2026,** SE REUNIERÓN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE SE MENCIONAN AL FINAL DE LA PRESENTE ACTA, PARA LLEVAR A CABO LA CELEBRACIÓN DEL ACTO DE COMUNICACIÓN DE FALLO, EN ATENCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS QUE SE MENCIONA EN EL PROEMIO DE ESTA ACTA, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO.----------

EL PRESENTE ACTO DE COMUNICACIÓN DE ASIGNACIÓN SE LLEVA A CABO DE ACUERDO A LOS SIGUIENTES: ----------

----------ANTECEDENTES----------

PRIMERO.- SE RECIBIÓ EL OFICIO DE REQUERIMIENTO NÚMERO 179001 200100/JPM/CDND/**035**/2026 SUSCRITO POR LA **DRA. MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE** ENCARGADA DE LA COORDOINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD, PARA LA CONTRATACIÓN DE **VIVÉRES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026.**----------

SEGUNDO.- EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 35 FRACCION III, 36, 37, 39 FRACCION I, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III, 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y LOS ARTÍCULOS 46, 47, 108 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL DÍA **11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO EN CURSO** SE ENVIÓ OFICIO DE INVITACIÓN AL PROVEEDOR INTERESADO A PARTICIPAR EN LA PRESENTE ADJUDICACIÓN.----------

TERCERO.- EL DÍA **11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO EN CURSO A LAS 20:25 HORAS,** EL PROVEEDOR **ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.** CONFIRMÓ SU COTIZACIÓN, ESTO A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA COMPRAS MX, CON LO CUAL, SE ESTÁ EN CONDICIONES DE SUSCRIBIR LA PRESENTE ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN, COMO SE MUESTRA A CONTINUACIÓN.----------

Procedimiento AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026

Código del expediente E-2026-00102304	Número de procedimiento de contratación AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026	Estatus del procedimiento de contratación CONFIRMADO
Código interno del procedimiento P-2026-00083286	Nombre del procedimiento de contratación ADQUISICION DE VIVERES	
Nombre del cotizante: ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES SA DE CV		

QUINTO.- LOS SERVIDORES PÚBLICOS PRESENTES EN EL CITADO OFICIO DE INVITACIÓN, ACTÚAN EN APEGO AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 20 DE AGOSTO DE 2015 Y SUS REFORMAS DEL 19 DE FEBRERO DE 2016 Y 28 DE FEBRERO DE 2017.----------

----------DESARROLLO DEL EVENTO----------

PRIMERO.-DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA INVITACIÓN QUE RIGE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO, SIENDO LAS **14:00 HORAS DEL DÍA 28 DE SEPTIEMBRE DEL 2026,** HORA Y FECHA SEÑALADA PARA EL INICIO DEL PRESENTE ACTO, LOS FUNCIONARIOS: LA **LIC. ITZEEL YANET HERREJÓN ABUNDEZ,** ENCARGADA DE DESPACHO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DESIGNADA MEDIANTE OFICIO NÚMERO 179001710100/ENCARGD DPD 043/2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFA DE LA OFICINA DE CONTROL DE ABASTO **(ÁREA CONTRATANTE),** QUIEN PRESIDE ESTE EVENTO, PROCEDIÓ A HACER LA PRESENTACIÓN DE CADA UNO DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE INTERVIENEN EN LA PRESENTE ACTA: EL **LIC. IVÁN JOEL FLORES SANTANA,** ENCARGADO DE DESPACHO DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS MEDIANTE EL NÚMERO DE OFICIO 179001710100 /ENCARG DPD 048/ 2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE),** LA **L.A. BEATRIZ GONZÁLEZ QUIROZ,** ANALISTA

SUPERVISOR **(ÁREA CONTRATANTE)** Y LA **DRA. MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE** ENCARGADA DE LA COORDOINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD, **(ÁREA REQUIRENTE),** LA **LN. ALEJANDRA RAMIREZ LUCIDO** COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIET. **(ÁREA TÉCNICA).** ----------

SEGUNDO.- POR PARTE DEL PARTICIPANTE **NO HUBO ASISTENCIA POR SER UN EVENTO ELECTRÓNICO.**----------

DICTAMEN TÉCNICO

TERCERO.- LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO EN CALIDAD DE CONVOCANTE DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, PROCEDIÓ A INFORMAR QUE, DE LA **REVISIÓN Y EVALUACIÓN TÉCNICA** REALIZADA POR LAS FUNCIONARIAS: LA **DRA. MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE** ENCARGADA DE LA COORDOINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD, **(ÁREA REQUIRENTE)** Y LA **LN. ALEJANDRA RAMIREZ LUCIDO** COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIET., **(ÁREA TÉCNICA),** DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN, DE ACUERDO A LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS EN LOS NUMERALES 4.39., 4.39.1 Y 4.40 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL A LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS CON FUNDAMENTO EN LOS ARTICULOS 47 Y 48 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y EL ARTICULO 83 DE SU REGLAMENTO CON LA FINALIDAD DE DETERMINAR SÍ SE CUMPLE CON LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SOLICITADAS EN EL OFICIO DE INVITACIÓN, EMITIENDO EL SIGUIENTE RESULTADO TECNICO:----------

N°	PROVEEDOR	MOTIVO Y FUNDAMENTACIÓN:
1	**ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.**	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47 Y 48 FRACCIÓN II DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PARTICIPANTE **CUMPLE TÉCNICAMENTE** CON TODO LO REQUERIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN, EN ESPECIFICO EN LOS NUMERALES 3, 4, 6 Y 6.1 INCISO A), W), X), Y), 8.1 Y 8.2

DICTAMEN LEGAL ADMINISTRATIVO

CUARTO.- DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS CON LOS ARTICULOS 47 Y 48 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASI COMO, EL ARTICULO 99 PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SE DA A CONOCER EL DICTAMEN LEGAL-ADMINISTRATIVO DEL PRESENTE EVENTO, CONFORME AL DICTAMEN ELABORADO PARA TAL EFECTO SE HACE CONSTAR LO SIGUIENTE. ----------

N°	PROVEEDOR	MOTIVO Y FUNDAMENTACIÓN
1	**ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.**	CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48 FRACCIÓN II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL PARTICIPANTE **CUMPLE** CON LO SOLICITADO EN LOS NUMERALES **6.1, 8.1 Y 8.2** DEL OFICIO DE INVITACIÓN, POR LO CUAL, **SE ACEPTA** SU PROPOSICIÓN EN EL ASPECTO LEGAL-ADMINISTRATIVO.

DICTAMEN ECONOMICO

QUINTO.- DERIVADO DEL ANÁLISIS CUANTITATIVO Y CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR EL PARTICIPANTE DENTRO DE SU PROPUESTA TÉCNICA, EL PARTICIPANTE QUE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS Y CARACTERISTICAS SOLICITADAS Y QUE RIGEN EL PRESENTE EVENTO Y DE LA LECTURA DE LOS PRECIOS OFERTADOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA PRESENTADA EL DIA **17 DE SEPTIEMBRE DEL 2026** Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN LOS ARTICULOS 47, 48, 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASI COMO, EL ARTICULO 99 PRIMER PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO SE DA A CONOCER EL RESULTADO ECONÓMICO DEL PRESENTE EVENTO, CONFORME AL DICTAMEN ELABORADO PARA TAL EFECTO SE HACE CONSTAR LO SIGUIENTE: ----------

ASIGNACIÓN

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05



FO-CON 13

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN
JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS ELECTRÓNICA NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026
ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026.

ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DEL **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 55, 58, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

PROVEEDIRABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.
R.F.C. **ADI991022KX2**
DOMICILIO: **CALLE 4, MANZANA 5, LOTE 6 COLONIA EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO**
CONTRATO INTERNO NO. **050GYR033N10626-118-00**

PARTIDA	RENGLÓN	GRUPO	SUBGRUPO	CUCOP	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN CORTA	CANTIDAD SOLICITADA MÁXIMA	CANTIDAD SOLICITADA MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE MÁXIMO	IMPORTE MÍNIMO
1	1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	22100071	480	101	100	00	CHULETA CERDO 150 G	162	65	KILOGRAMO	$215.00	$34,830.00	$13,975.00
	2			22100071	480	101	200	00	LOMO DE CERDO 120 G	377	151	KILOGRAMO	$210.00	$79,170.00	$31,710.00
	3			22100071	480	101	300	00	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 120 G	135	54	KILOGRAMO	$189.00	$25,515.00	$10,206.00
	4			22100071	480	101	300	01	PIERNA CERDO ENT. SIN HUESO 90 G	269	108	KILOGRAMO	$189.00	$50,841.00	$20,412.00
	5			22100071	480	101	301	00	PIERNA CERDO TROZO 120 G	305	122	KILOGRAMO	$198.00	$60,390.00	$24,156.00
	6			22100071	480	101	301	01	PIERNA CERDO TROZO 90 G	262	105	KILOGRAMO	$198.00	$51,876.00	$20,790.00
	7			22100071	480	101	302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA	220	88	KILOGRAMO	$185.00	$40,700.00	$16,280.00
	8		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	22100354	480	103	300	04	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	808	324	PAQUETE	$154.00	$124,432.00	$49,896.00
	9			22100354	480	103	300	05	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	685	274	PAQUETE	$311.00	$213,035.00	$85,214.00
	10			22100071	480	103	400	01	MORTADELA REB. 30 G. PAQ. 500 G	281	113	PAQUETE	$129.00	$36,249.00	$14,577.00
	11			22100380	480	103	700	01	SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	687	275	PAQUETE	$190.00	$130,530.00	$52,250.00
	12		SUBGRUPO 104 MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	23800021	480	104	200	00	CALAMAR	62	25	KILOGRAMO	$111.00	$6,882.00	$2,775.00
	13			22100238	480	104	400	00	PULPO FRESCO	33	14	KILOGRAMO	$161.00	$5,313.00	$2,254.00
	14			22100238	480	104	401	00	PULPO CONGELADO	8	4	KILOGRAMO	$161.00	$1,288.00	$644.00
	15		SUBGRUPO 106 PESCADOS	22100226	480	106	203	01	CAZON FILETE REB 90 G	36	15	KILOGRAMO	$199.00	$7,164.00	$2,985.00
	16			22100224	480	106	701	00	MERO FILETE RAC. 120 G	183	74	KILOGRAMO	$286.00	$52,338.00	$21,164.00
	17			22100224	480	106	702	01	MERO EN FILETE CONGELADO (160 G)	21	9	KILOGRAMO	$286.00	$6,006.00	$2,574.00
	18			22100228	480	106	803	01	MOJARRA FILETE CONGELADO RAC. 120 G	249	100	KILOGRAMO	$175.00	$43,575.00	$17,500.00
	19		SUBGRUPO 107 POLLO	23800036	480	107	300	00	PECHUGA DE POLLO	1750	700	KILOGRAMO	$190.00	$332,500.00	$133,000.00
	20			23800036	480	107	301	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA RAC. 90 G	506	203	KILOGRAMO	$260.00	$131,560.00	$52,780.00
	21			23800036	480	107	302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	238	96	KILOGRAMO	$260.00	$61,880.00	$24,960.00
	22			23800036	480	107	400	00	PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	1100	440	KILOGRAMO	$175.00	$192,500.00	$77,000.00
	23			23800036	480	107	401	00	PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	563	226	KILOGRAMO	$140.00	$78,820.00	$31,640.00

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	24			23800036	480	107	402	00	PIERNA DE POLLO SIN PIEL PIEZA 150 G	254	102	KILOGRAMO	$145.00	$36,830.00	$14,790.00
	25			23800036	480	107	403	00	MUSLO DE POLLO SIN PIEL PIEZA 140 G	135	54	KILOGRAMO	$155.00	$20,925.00	$8,370.00
	26			23800036	480	107	501	01	POLLO ENTERO SIN VISC PIEZA 1800 G	360	144	KILOGRAMO	$120.00	$43,200.00	$17,280.00
	27		SUBGRUPO 108 RES	22100061	480	108	200	00	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	732	293	KILOGRAMO	$375.00	$274,500.00	$109,875.00
	28			22100061	480	108	200	01	BISTEC PIERNA RES RAC. 90 G	193	78	KILOGRAMO	$375.00	$72,375.00	$29,250.00
	29			22100061	480	108	300	00	CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	567	227	KILOGRAMO	$310.00	$175,770.00	$70,370.00
	30			22100061	480	108	300	01	CHAMBARETE DE RES RAC. 90 G	231	93	KILOGRAMO	$310.00	$71,610.00	$28,830.00
	31			22100061	480	108	500	00	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 120 G	262	105	KILOGRAMO	$375.00	$98,250.00	$39,375.00
	32			22100061	480	108	500	01	CUETE DE PIERNA DE RES RAC. 90 G	94	38	KILOGRAMO	$375.00	$35,250.00	$14,250.00
	33			22100061	480	108	600	00	FALDA DE RES RAC.	535	214	KILOGRAMO	$310.00	$165,850.00	$66,340.00
	34			22100061	480	108	700	00	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	304	122	KILOGRAMO	$350.00	$106,400.00	$42,700.00
	35			22100061	480	108	700	01	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 90 G	106	43	KILOGRAMO	$350.00	$37,100.00	$15,050.00
	36			22100061	480	108	701	00	PULPA DE RES MOLIDA	900	360	KILOGRAMO	$300.00	$270,000.00	$108,000.00
	37		SUBGRUPO 109 HUEVO	22100160	480	109	100	00	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	4367	1747	KILOGRAMO	$80.00	$349,360.00	$139,760.00
	38			25400556	480	109	200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA/BOLSA 500 G	5	2	PAQUETE	$239.15	$1,195.75	$478.30
	39	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	SUBGRUPO 201 LECHE	23800081	480	201	302	01	LECHE ENTERA PASTEURIZADA (250 ML)	56	23	PAQUETE	$10.41	$582.96	$239.43
	40			23800081	480	201	101	01	LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	2411	965	PAQUETE	$31.78	$76,621.58	$30,667.70
	41			23800081	480	201	200	00	LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	452	181	PAQUETE	$31.78	$14,364.56	$5,752.18
	42			23800081	480	201	303	00	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	347	139	PAQUETE	$31.78	$11,027.66	$4,417.42
	43			23800081	480	201	500	00	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	1755	702	PAQUETE	$31.78	$55,773.90	$22,309.56
	44		SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	23800097	480	202	100	01	QUESO FRESCO 250 G	388	156	PAQUETE	$25.75	$9,991.00	$4,017.00
	45			22100242	480	202	101	02	QUESO PANELA 1000 G	1284	514	PAQUETE	$135.00	$173,340.00	$69,390.00
	46			22100241	480	202	102	01	QUESO OAXACA 400 G	193	78	PAQUETE	$121.00	$23,353.00	$9,438.00
	47			22100247	480	202	103	00	REQUESON SIN SAL 500 G	154	62	PAQUETE	$51.00	$7,854.00	$3,162.00
	48			23800097	480	202	201	01	QUESO ADOBERA 1000 G	9	4	PAQUETE	$243.00	$2,187.00	$972.00
	49			22100243	480	202	202	01	QUESO AMERICANO REB 288 G	161	65	PAQUETE	$76.00	$12,236.00	$4,940.00
	50			22100243	480	202	204	01	QUESO AÑEJO 1000 G	28	12	PAQUETE	$243.00	$6,804.00	$2,916.00
	51			22100243	480	202	205	00	QUESO COTIJA 1000 G	32	13	PAQUETE	$243.00	$7,776.00	$3,159.00
	52			23800097	480	202	208	02	QUESO MANCHEGO (1000 G)	15	6	PAQUETE	$270.00	$4,050.00	$1,620.00
	53			22100276	480	202	301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA 1000 ML	155	62	PIEZA	$77.53	$12,017.15	$4,806.86

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Carmelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	54			22100276	480	202	301	02	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (125 ml)	7	3	PIEZA	$9 69	$67.83	$29 07
	55	GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	SUBGRUPO 301 FRUTAS	23100020	480	301	100	00	CAÑA	18	8	KILOGRAMO	$9.33	$167.94	$74.64
	56			22100114	480	301	600	00	DURAZNO	88	36	KILOGRAMO	$110 29	$9,705.52	$3,970.44
	57			22100149	480	301	1000	00	GUAYABA	3365	1346	KILOGRAMO	$42.76	$143,887.40	$57,554 96
	58			22100166	480	301	1100	00	JICAMA	1440	576	KILOGRAMO	$22 67	$32,644 80	$13,057.92
	59			22100188	480	301	1301	00	LIMÓN CON SEMILLA	618	248	KILOGRAMO	$42.48	$26,252.64	$10,535.04
	60			22100188	480	301	1302	00	LIMÓN SIN SEMILLA	649	260	KILOGRAMO	$38.14	$24,752.86	$9,916.40
	61			22100196	480	301	1601	00	MANDARINA REINA	834	334	KILOGRAMO	$27.97	$23,326.98	$9,341.98
	62			22100196	480	301	1602	00	MANDARINA TANGERINA	49	20	KILOGRAMO	$29.06	$1,423.94	$581.20
	63			22100197	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO	776	311	KILOGRAMO	$31.47	$24,420.72	$9,787.17
	64			22100197	480	301	1702	00	MANGO MANILA	394	158	KILOGRAMO	$34.91	$13,754.54	$5,515 78
	65			22100200	480	301	1802	00	MANZANA RED DELICIUS	279	112	KILOGRAMO	$84.44	$23,558.76	$9,457.28
	66			22100200	480	301	1803	00	MANZANA STARKING	1195	478	KILOGRAMO	$84.50	$100,977.50	$40,391.00
	67			22100203	480	301	1901	00	MELÓN CHINO	4736	1895	KILOGRAMO	$31.34	$148,426.24	$59,389.30
	68			22100203	480	301	1902	00	MELÓN VALENCIANO	108	44	KILOGRAMO	$34.77	$3,755.16	$1,529.88
	69			22100211	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA	3297	1319	KILOGRAMO	$23.15	$76,325.55	$30,534 85
	70			22100211	480	301	2002	00	NARANJA SIN SEMILLA	518	208	KILOGRAMO	$32.59	$16,881.62	$6,778.72
	71			22100218	480	301	2101	00	PAPAYA AMARILLA	1141	457	KILOGRAMO	$35.83	$40,882.03	$16,374.31
	72			22100218	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA	2247	899	KILOGRAMO	$36.06	$81,026.82	$32,417.94
	73			22100223	480	301	2202	00	PERA MANTEQUILLA	976	391	KILOGRAMO	$81.30	$79,348.80	$31,788.30
	74			22100223	480	301	2205	00	PERA ROJA	106	43	KILOGRAMO	$77.79	$8,245.74	$3,344.97
	75			22100233	480	301	2400	00	PIÑA	3601	1441	KILOGRAMO	$39.29	$141,483.29	$56,616.89
	76			22100235	480	301	2501	00	PLÁTANO DOMINÍCO	499	200	KILOGRAMO	$32 55	$16,242 45	$6,510 00
	77			22100235	480	301	2502	00	PLATANO MACHO	270	108	KILOGRAMO	$28.92	$7,808 40	$3,123.36
	78			22100235	480	301	2505	00	PLÁTANO TABASCO	2761	1105	KILOGRAMO	$31.31	$86,446.91	$34,597 55
	79			22100253	480	301	2600	00	SANDIA	4989	1996	KILOGRAMO	$22.03	$109,907.67	$43,971.88
	80			22100262	480	301	2700	00	TEJOCOTE	59	24	KILOGRAMO	$23.22	$1,369.98	$557.28
	81			22100265	480	301	2801	00	TORONJA ROJA	1146	459	KILOGRAMO	$26.58	$30,460.68	$12,200.22
	82			22100269	480	301	2900	00	TUNA	591	237	KILOGRAMO	$30.12	$17,800 92	$7,138.44
	83			22100270	480	301	3001	00	UVA CARDENAL	11	5	KILOGRAMO	$100.50	$1,105 50	$502.50
	84			22100270	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA	112	45	KILOGRAMO	$139.34	$15,606 08	$6,270.30
	85		SUBGRUPO 302 VEGETALES	22100285	480	302	100	00	ACELGA	270	108	KILOGRAMO	$29 09	$7,854.30	$3,141 72
	86			22100290	480	302	202	00	AGUACATE HASS	333	134	KILOGRAMO	$73.28	$24,402.24	$9,819.52
	87			22100299	480	302	300	00	APIO	59	24	KILOGRAMO	$30.04	$1,772.36	$720.96
	88			22100305	480	302	400	00	BETABEL	100	40	KILOGRAMO	$34.67	$3,467.00	$1,386.80

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	89			23100014	480	302	500	00	BROCOLI	996	399	KILOGRAMO	$29.06	$28,943.76	$11,594.94
	90			23100016	480	302	602	00	CALABACITA ITALIANA	2538	1016	KILOGRAMO	$30.23	$76,723.74	$30,713.68
	91			23100023	480	302	901	00	CEBOLLA BLANCA	2709	1084	KILOGRAMO	$32.64	$88,421.76	$35,381.76
	92			23100023	480	302	902	00	CEBOLLA CAMBRAY	35	14	KILOGRAMO	$18.62	$651.70	$260.68
	93			23100023	480	302	903	00	CEBOLLA MORADA	36	15	KILOGRAMO	$38.13	$1,372.68	$571.95
	94			22100315	480	302	1000	00	CHAMPIÑON FRESCO	233	94	KILOGRAMO	$128.04	$29,833.32	$12,035.76
	95			22100317	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS	4395	1758	KILOGRAMO	$28.98	$127,367.10	$50,946.84
	96			22100318	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO	300	120	KILOGRAMO	$121.28	$36,384.00	$14,553.60
	97			23100029	480	302	1406	00	CHILE HABANERO	17	7	KILOGRAMO	$67.13	$1,141.21	$469.91
	98			23100029	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO	16	7	KILOGRAMO	$24.40	$390.40	$170.80
	99			23100029	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO	16	7	KILOGRAMO	$32.37	$517.92	$226.59
	100			23100029	480	302	1409	00	CHILE POBLANO	626	251	KILOGRAMO	$44.72	$27,994.72	$11,224.72
	101			23100029	480	302	1410	00	CHILE SERRANO	209	84	KILOGRAMO	$46.43	$9,703.87	$3,900.12
	102			23100029	480	302	1501	00	CHILE SECO ANCHO	48	20	KILOGRAMO	$225.52	$10,824.96	$4,510.40
	103			23100029	480	302	1502	00	CHILE SECO DE ÁRBOL	37	15	KILOGRAMO	$174.29	$6,448.73	$2,614.35
	104			23100029	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL	17	7	KILOGRAMO	$259.95	$4,419.15	$1,819.65
	105			23100029	480	302	1504	00	CHILE SECO CHIPOTLE	9	4	KILOGRAMO	$226.40	$2,037.60	$905.60
	106			23100029	480	302	1505	00	CHILE SECO GUAJILLO	78	32	KILOGRAMO	$181.93	$14,190.54	$5,821.76
	107			23100029	480	302	1506	00	CHILE SECO MORITA	24	10	KILOGRAMO	$156.01	$3,744.24	$1,560.10
	108			23100029	480	302	1507	00	CHILE SECO MULATO	18	8	KILOGRAMO	$157.10	$2,827.80	$1,256.80
	109			23100029	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA	80	32	KILOGRAMO	$174.37	$13,949.60	$5,579.84
	110			23100032	480	302	1701	00	COL BLANCA	190	76	KILOGRAMO	$26.70	$5,073.00	$2,029.20
	111			23100032	480	302	1702	00	COL MORADA	19	8	KILOGRAMO	$19.75	$375.25	$158.00
	112			23100033	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA	162	65	KILOGRAMO	$31.24	$5,060.88	$2,030.60
	113			23100037	480	302	1900	00	EJOTE	706	283	KILOGRAMO	$52.44	$37,022.64	$14,840.52
	114			23800118	480	302	2001	00	ELOTE FRESCO ENTERO	99	40	KILOGRAMO	$24.48	$2,423.52	$979.20
	115			22100120	480	302	2101	00	ESPINACA FRESCA	331	133	KILOGRAMO	$41.84	$13,849.04	$5,564.72
	116			23100017	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA	4	2	KILOGRAMO	$40.74	$162.96	$81.48
	117			23100070	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA	690	276	KILOGRAMO	$44.03	$30,380.70	$12,152.28
	118			23100070	480	302	2402	00	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	7142	2857	KILOGRAMO	$43.89	$313,462.38	$125,393.73
	119			22100181	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA	56	23	KILOGRAMO	$41.85	$2,343.60	$962.55
	120			22100181	480	302	2502	00	LECHUGA ROMANA	1938	776	KILOGRAMO	$32.61	$63,198.18	$25,305.36
	121			22100208	480	302	2700	00	NABO	4	2	KILOGRAMO	$26.68	$106.72	$53.36
	122			22200019	480	302	2800	00	NOPAL	616	247	KILOGRAMO	$47.61	$29,327.76	$11,759.67
	123			23100061	480	302	2901	00	PAPA AMARILLA	953	382	KILOGRAMO	$33.66	$32,077.98	$12,858.12
	124			23100061	480	302	2902	00	PAPA BLANCA	3791	1517	KILOGRAMO	$32.50	$123,207.50	$49,302.50

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel. 44 33 14 87 05

	125			23100061	480	302	2903	00	PAPA CAMBRAY	149	60	KILOGRAMO	$19.79	$2,948.71	$1,187.40
	126			22100366	480	302	3000	00	PEPINO	1366	547	KILOGRAMO	$30.05	$41,048.30	$16,437.35
	127			22100370	480	302	3100	00	PIMIENTO MORRON FRESCO	449	180	KILOGRAMO	$67.44	$30,280.56	$12,139.20
	128			22100375	480	302	3200	00	PORO	33	14	KILOGRAMO	$19.71	$650.43	$275.94
	129			22100378	480	302	3301	00	QUINTONILES	7	3	KILOGRAMO	$35.00	$245.00	$105.00
	130			23100063	480	302	3401	00	RABANO CHICO	85	34	KILOGRAMO	$24.39	$2,073.15	$829.26
	131			23100071	480	302	3600	00	TOMATE VERDE	2327	931	KILOGRAMO	$32.61	$75,883.47	$30,359.91
	132			22100316	480	302	3700	00	VERDOLAGAS	27	11	KILOGRAMO	$15.02	$405.54	$165.22
	133			23100074	480	302	3900	00	ZANAHORIA	7343	2938	KILOGRAMO	$26.60	$195,323.80	$78,150.80
	134		**SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS**	22100348	480	303	102	00	GERMINADO DE SOYA	51	21	KILOGRAMO	$38.39	$1,957.89	$806.19
	135			23800014	480	106	101	00	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	206	83	LATA	$21.97	$4,525.82	$1,823.51
	136			23800014	480	106	102	00	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	1818	728	LATA	$21.97	$39,941.46	$15,994.16
	137			22100346	480	301	503	00	CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	22	9	KILOGRAMO	$110.05	$2,421.10	$990.45
	138			22100346	480	301	3004	00	UVA PROCESADA DESHIDRATADA	11	5	KILOGRAMO	$64.07	$704.77	$320.35
	139			22100315	480	302	1001	00	CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	5	2	LATA	$54.06	$270.30	$108.12
	140			22100089	480	302	1601	01	CHILE CHIPOTLE ADOBADO 380 G	118	48	LATA	$42.76	$5,045.68	$2,052.48
	141			22100089	480	302	1602	00	CHILES JALAPEÑOS ENTEROS 380 G	58	24	LATA	$16.27	$943.66	$390.48
	142			22100089	480	302	1603	02	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 820 G	120	48	LATA	$40.17	$4,820.40	$1,928.16
	143			23800125	480	302	2403	02	JITOMATE PROCESADO PURE 1000 G	41	17	BRIK	$48.31	$1,980.71	$821.27
	144			13800121	480	302	2600	01	MOLE NEGRO EN PASTA 1000 G	51	21	BOTE	$98.56	$5,026.56	$2,069.76
	145			23800121	480	302	2601	01	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	17	7	BOTE	$92.70	$1,575.90	$648.90
	146			23800121	480	302	2602	01	MOLE VERDE EN PASTA 1000 G	8	4	FRASCO	$110.65	$885.20	$442.60
	147		**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	23100088	480	401	100	00	AMARANTO EN SEMILLA	18	8	KILOGRAMO	$63.29	$1,139.22	$506.32
	148			22100059	480	401	400	00	DULCE DE AMARANTO (ALEGRIA) 30 G ///	1287	515	PIEZA	$4.74	$6,100.38	$2,441.10
	149		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	23100008	480	402	100	00	ARROZ INTEGRAL 1000 G	84	34	KILOGRAMO	$37.84	$3,178.56	$1,286.56
	150			23100008	480	402	200	00	ARROZ PULIDO 1000 G	2191	877	KILOGRAMO	$34.83	$76,312.53	$30,545.91
	151	**GRUPO 4 CEREALES**		23800040	480	402	300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	48	20	PIEZA	$67.15	$3,223.20	$1,343.00
	152			23800061	480	402	400	00	HARINA DE ARROZ 500 G	51	21	PIEZA	$38.20	$1,948.20	$802.20
	153		**SUBGRUPO 403 AVENA**	22100028	480	403	100	00	AVENA INTEGRAL 1000 G	13	6	PIEZA	$40.63	$528.19	$243.78
	154			22100028	480	403	200	01	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) 400 G	462	185	PIEZA	$16.20	$7,484.40	$2,997.00
	155			23800040	480	403	400	00	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA O BOLSA 270 G	53	22	PIEZA	$67.15	$3,558.95	$1,477.30

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	156			23800040	480	403	600	00	CEREAL DE TRIGO PRECOCIDO LATA O BOLSA(270 G)	5	2	PIEZA	$75.79	$378.95	$151.58
	157		SUBGRUPO 405 MAÍZ	22100194	480	405	100	00	MAIZ CACAHUAZINTLE 1000 G	164	66	KILOGRAMO	$26.34	$4,319.76	$1,738.44
	158			22100194	480	405	101	00	MAIZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO 1000 G	70	28	PIEZA	$26.34	$1,843.80	$737.52
	159			22100154	480	405	200	00	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1000 G	11	5	PIEZA	$22.89	$251.79	$114.45
	160			23800064	480	405	300	00	HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) 750 G	419	168	PIEZA	$116.81	$48,943.39	$19,624.08
	161			23800064	480	405	301	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) 47 G	386	155	PIEZA	$7.53	$2,906.58	$1,167.15
	162			22100077	480	405	400	00	HOJUELAS DE MAIZ 500 G ///	60	24	PIEZA	$71.68	$4,300.80	$1,720.32
	163			22100077	480	450	401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACIÓN INDIVIDUAL) 25 G ///	14	6	PIEZA	$9.81	$137.34	$58.86
	164			23100087	480	405	500	00	MASA DE MAIZ (NIXTAMALIZADA)	6	3	KILOGRAMO	$13.58	$81.48	$40.74
	165			22100267	480	405	600	00	TORTILLA DE MAIZ	8242	3297	KILOGRAMO	$41.12	$338,911.04	$135,572.64
	166			22100387	480	405	601	00	TOSTADA DE MAIZ HORNEADA PTE 25 PZAS	228	92	PAQUETE	$48.60	$11,080.80	$4,471.20
	167		SUBGRUPO 406 TRIGO	22100301	480	406	200	00	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 40 G ///	28	12	PIEZA	$10.12	$283.36	$121.44
	168			23800040	480	406	300	00	CEREAL PRECOCIDO MIXTO DE CUATRO CEREALES LATA O BOLSA 270 G ///	6	3	PIEZA	$75.79	$454.74	$227.37
	169			23800058	480	406	500	02	GALLETA DULCE SURTIDA 600 G ///	35	14	PIEZA	$90.90	$3,181.50	$1,272.60
	170			23800058	480	406	600	01	GALLETA INTEGRAL 470 G PAQ 4 PIEZAS DE 117 G ///	80	32	PIEZA	$68.98	$5,518.40	$2,207.36
	171			23800058	480	406	700	01	GALLETA MARÍA 850 G ///	1762	705	PIEZA	$98.52	$173,592.24	$69,456.60
	172			23800058	480	406	800	00	GALLETA PARA SOPA 150 G ///	16	7	PIEZA	$23.11	$369.76	$161.77
	173			23800058	480	406	900	00	GALLETA SALADA 2600 G/ 200 PAQ/ 13 G ///	108	44	PIEZA	$429.33	$46,367.64	$18,890.52
	174			23800058	480	406	901	00	GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL 42 PAQ 12 G PZA ///	185	74	PIEZA	$85.89	$15,889.65	$6,355.86
	175			22100348	480	406	1000	00	GERMEN DE TRIGO 1000 G	4	2	KILOGRAMO	$46.45	$185.80	$92.90
	176			23800066	480	406	1100	00	HARINA DE TRIGO 1000 G	378	152	KILOGRAMO	$32.36	$12,232.08	$4,918.72
	177			22100216	480	406	1200	00	PAN BLANCO 30 G	8896	3559	PIEZA	$3.81	$33,893.76	$13,559.79
	178			22100216	480	406	1200	01	PAN BLANCO 60 G	265	106	PIEZA	$7.63	$2,021.95	$808.78
	179			22100216	480	406	1300	01	PAN BLANCO DE CAJA 620 G	2240	896	PIEZA	$64.93	$145,443.20	$58,177.28
	180			22100216	480	406	1400	00	PAN BOLLO 450 G/ 8 PZ	97	39	PIEZA	$57.00	$5,529.00	$2,223.00
	181			22100216	480	406	1500	00	PAN INTEGRAL DE CAJA 620 G	913	366	PIEZA	$68.73	$62,750.49	$25,155.18
	182			22100216	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 30 G	464	186	PIEZA	$6.98	$3,238.72	$1,298.28
	183			22100216	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES 340 G/ 8 PZS	274	110	PIEZA	$51.59	$14,135.66	$5,674.90

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	184			22100216	480	406	1800	01	PAN MOLIDO 210 G	130	52	PIEZA	$38.48	$5,002.40	$2,000.96
	185			22100216	480	406	2000	00	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G/14 REB	167	67	PIEZA	$43.64	$7,287.88	$2,923.88
	186			22100216	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 30 G ///	1604	642	PIEZA	$6.94	$11,131.76	$4,455.48
	187			22100216	480	406	2100	01	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA 40 G ///	100	40	PIEZA	$6.99	$699.00	$279.60
	188			22100216	480	406	2200	01	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA 40 G ///	442	177	PIEZA	$6.98	$3,085.16	$1,235.46
	189			22100216	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO 30 G ///	13	6	PIEZA	$11.58	$150.54	$69.48
	190			22100216	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES ///	17	7	KG	$404.31	$6,873.27	$2,830.17
	191			23800091	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) 200 G	1154	462	PIEZA	$8.50	$9,809.00	$3,927.00
	192			23800091	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) 200 G	352	141	PIEZA	$8.50	$2,992.00	$1,198.50
	193			23800091	480	406	2602	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) 200 G	321	129	PIEZA	$8.50	$2,728.50	$1,096.50
	194			23800091	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) 200 G	1288	516	PIEZA	$8.50	$10,948.00	$4,386.00
	195			23800107	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 612 G/24 PZ	891	357	PIEZA	$49.00	$43,659.00	$17,493.00
	196			23800107	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL 255 G/ 10 PZ	94	38	PIEZA	$22.27	$2,093.38	$846.26
	197	GRUPO 5 LEGUINOSAS	SUBGRUPO 501 FRIJOL	22100124	480	501	103	00	FRIJOL PERUANO 1000 G	621	249	KILOGRAMO	$65.05	$40,396.05	$16,197.45
	198			22100124	480	501	200	00	FRIJOL BAYO 1000 G	918	368	KILOGRAMO	$52.01	$47,745.18	$19,139.68
	199			22100124	480	501	301	00	ALUBIA 1000 G	7	3	KILOGRAMO	$58.12	$406.84	$174.36
	200			22100124	480	501	600	00	FRIJOL NEGRO 1000 G	551	221	KILOGRAMO	$49.97	$27,533.47	$11,043.37
	201		SUBGRUPO 502 GARBANZO	22100141	480	502	100	00	GARBANZO 500 G	44	18	KILOGRAMO	$47.00	$2,068.00	$846.00
	202		SUBGRUPO 503 HABA	22100150	480	503	100	01	HABA SECA 1000 G	38	16	KILOGRAMO	$81.03	$3,079.14	$1,296.48
	203		SUBGRUPO 504 LENTEJA	22100184	480	504	100	01	LENTEJA 1000 G	268	108	KILOGRAMO	$46.53	$12,470.04	$5,025.24
	204		SUBGRUPO 505 SOYA	23100067	480	505	400	00	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA 500 G	333	134	KILOGRAMO	$32.04	$10,669.32	$4,293.36
	205	SUBGRUPO 6 AZÚCRES	SUBGRUPO 601 AZÚCAR	23800015	480	601	100	01	AZUCAR MORENO 1000 G	2075	830	KILOGRAMO	$54.33	$112,734.75	$45,093.90
	206			23800015	480	601	200	00	AZUCAR REFINADA 1000 G	104	42	KILOGRAMO	$55.76	$5,799.04	$2,341.92
	207			23800093	480	601	300	00	PILONCILLO 1000 G	35	14	KILOGRAMO	$36.10	$1,263.50	$505.40
	208		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	22100168	480	602	903	00	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	99	40	PIEZA	$32.57	$3,224.43	$1,302.80
	209			22100168	480	602	903	02	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	26	11	PIEZA	$11.99	$311.74	$131.89
	210			22100168	480	602	905	00	JUGO DE FRUTAS PIÑA	1	1	PIEZA	$32.57	$32.57	$32.57

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

									ULTRAPASTEURIZADO 960 ML							
	211			22100168	480	602	905	01	JUGO DE DURAZNO ULTRAPASTEURIZADO 237 ML	6	3	PIEZA	$12.01	$72.06	$36.03
	212			22100168	480	602	907	00	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 960 ML	1	1	PIEZA	$32.57	$32.57	$32.57
	213			22100168	480	602	907	02	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO 200 ML	38	16	PIEZA	$11.99	$455.62	$191.84
	214		SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	22100351	480	603	100	00	HELADO DE SABORES 1000 ML ///	1	1	PIEZA	$128.47	$128.47	$128.47
	215			22100351	480	603	200	00	NIEVE DE SABORES 1000 ML ///	13	6	PIEZA	$128.94	$1,676.22	$773.64
	216			22100351	480	603	300	01	PALETA HELADA AGUA DE SABOR 55 ML ///	29	12	PIEZA	$30.38	$881.02	$364.56
	217		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	22100327	480	604	100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR 540 G ///	37	15	PIEZA	$82.99	$3,070.63	$1,244.85
	218			22100327	480	604	200	00	CHOCOLATE EN POLVO 200 G ///	5	2	PIEZA	$21.38	$106.90	$42.76
	219		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	23800020	480	606	100	00	CAJETA 594 ML ///	39	16	PIEZA	$110.50	$4,309.50	$1,768.00
	220			22100330	480	606	200	00	COCADA 30 G ///	103	42	PIEZA	$4.49	$462.47	$188.58
	221			22100335	480	606	300	00	JAMONCILLO 35 G ///	61	25	PIEZA	$8.74	$533.14	$218.50
	222		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	22100335	480	607	500	00	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL 28 G ///	37	15	PIEZA	$2.89	$106.93	$43.35
	223			22100335	480	607	600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE 30 G ///	177	71	PIEZA	$5.55	$982.35	$394.05
	224			22100335	480	607	800	00	PALETAS DE DULCE 1000 G ///	3	2	PIEZA	$255.92	$767.76	$511.84
	225		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	22100332	480	608	100	00	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR 820 G	47	19	PIEZA	$76.01	$3,572.47	$1,444.19
	226			22100332	480	608	500	00	PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR 800 G	57	23	PIEZA	$65.83	$3,752.31	$1,514.09
	227			22100332	480	608	501	00	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR 800 G	18	8	PIEZA	$65.83	$1,184.94	$526.64
	228		SUBGRUPO 609 GELATINA	23800059	480	609	100	02	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA 720G ///	954	382	PIEZA	$91.93	$87,701.22	$35,117.26
	229			23800059	480	609	101	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS 25 G	225	90	PIEZA	$16.00	$3,600.00	$1,440.00
	230			23800059	480	609	200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE 120 G ///	131	53	PIEZA	$17.39	$2,278.09	$921.67
	231		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	22100300	480	610	100	00	ATE DE FRUTAS 700 G ///	19	8	PIEZA	$61.62	$1,170.78	$492.96
	232			22100361	480	610	300	00	MERMELADA DE FRESA 440 G ///	96	39	PIEZA	$46.45	$4,459.20	$1,811.55
	233			22100361	480	610	400	00	MERMELADA DE PIÑA 440 G ///	20	8	PIEZA	$46.45	$929.00	$371.60
	234		SUBGRUPO 611 MIEL	23800070	480	611	100	00	MIEL DE ABEJA 300 ML	31	13	PIEZA	$69.40	$2,151.40	$902.20
	235			23800070	480	611	200	00	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 510 ML	38	16	PIEZA	$86.63	$3,291.94	$1,386.08
	236	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE	22100111	480	701	100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	632	253	PIEZA	$100.24	$63,351.68	$25,360.72

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

	237		ORÍGEN ANIMAL	22100111	480	701	101	00	MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	87	35	PIEZA	$27.07	$2,355 09	$947 45
	238			22100199	480	701	200	01	MANTEQUILLA SIN SAL 500 G	70	28	PIEZA	$175 14	$12,759.80	$4,903.92
	239			22100199	480	701	200	02	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	24	10	PIEZA	$30 03	$720.72	$300 30
	240			22100386	480	701	300	02	TOCINO 250 G	66	27	PIEZA	$111.57	$7,363.62	$3,012.39
	241		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORÍGEN VEGETAL	22100005	480	702	102	02	ACEITE DE CARTAMO 825 ML	393	158	PIEZA	$131.97	$51,864 21	$20,851.26
	242			22100281	480	702	103	01	ACEITE DE GIRASOL 1000 ML	26	11	PIEZA	$173.92	$4,521 92	$1,913.12
	243			22100282	480	702	104	00	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	1516	607	PIEZA	$72.40	$109,758 40	$43,946 80
	244			22100006	480	702	105	03	ACEITE DE OLIVA 473 ML	99	40	PIEZA	$197.78	$19,580.22	$7,911.20
	245			22100202	480	702	300	00	MARGARINA SIN SAL 90 G	531	213	PIEZA	$11.82	$6,276 42	$2,517 66
	246		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	22100360	480	703	100	00	MAYONESA 390 G	191	77	PIEZA	$76.73	$14,655.43	$5,908.21
	247			22100360	480	703	100	04	MAYONESA 725 G	156	63	PIEZA	$142.95	$22,300 20	$9,005 85
	248		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	23100015	480	704	300	00	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL 1000G	28	12	KILOGRAMO	$72.82	$2,038.96	$873.84
	249			23100015	480	704	301	00	CREMA DE CACAHUATE 425 G ///	2	1	PIEZA	$94.85	$189.70	$94 85
	250			22100212	480	704	400	00	NUEZ SIN CASCARA	16	7	KILOGRAMO	$312.89	$5,006.24	$2,190.23
	251			22100046	480	704	500	00	SEMILLA DE CALABAZA LIMPIA	3	2	KILOGRAMO	$278.54	$835.62	$557.08
	252			22100084	480	704	601	00	SEMILLA DE CHÍA PTE 1000 G	3	2	KILOGRAMO	$158.30	$474.90	$316.60
	253	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 801 COLORANTES	24900009	480	801	100	00	COLOR VEGETAL 29 ML +++	7	3	PIEZA	$24.45	$171.15	$73.35
	254		SUBGRUPO 802 ESPECIAS	22100291	480	802	100	00	AJO EN BULBO	92	37	KILOGRAMO	$127.31	$11,712.52	$4,710.47
	255			23100003	480	802	200	00	AJONJOLI 500 G	5	2	PIEZA	$43.71	$218.55	$87.42
	256			23100089	480	802	300	00	ANIS 50 G	4	2	PIEZA	$44.64	$178.56	$89.28
	257			22100052	480	802	400	00	CANELA EN RAJA 1000 G	126	51	KILOGRAMO	$590.43	$74,394 18	$30,111.93
	258			22100052	480	802	401	01	CANELA MOLIDA 63 G	11	5	PIEZA	$51.14	$562.54	$255.70
	259			23100091	480	802	500	00	CLAVO ENTERO 45 G	14	6	PIEZA	$67.83	$949 62	$406 98
	260			22100101	480	802	600	00	COMINO ENTERO 45 G	12	5	PIEZA	$29.71	$356 52	$148.55
	261			23100097	480	802	800	01	OREGANO EN HOJA 23 G	16	7	PIEZA	$119.49	$1,911.84	$836.43
	262			22100232	480	802	901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 1000 G	20	8	KILOGRAMO	$152.26	$3,045.20	$1,218.08
	263			22100232	480	802	902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA 1000 G	7	3	KILOGRAMO	$167.74	$1,174.18	$503 22
	264			22100232	480	802	903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA 1000 G	5	2	KILOGRAMO	$431.20	$2,156.00	$862.40
	265			22100232	480	802	904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA 1000 G	4	2	KILOGRAMO	$183.56	$734.24	$367.12
	266		SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	23100100	480	803	101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA 240 G +++	80	32	PIEZA	$16 34	$1,307.20	$522.88
	267		SUBGRUPO 804 GELES	23100093	480	804	100	00	GRENETINA EN POLVO 1000 G	21	9	KILOGRAMO	$335 09	$7,036.89	$3,015.81
	268		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	22100092	480	805	100	00	CILANTRO 1000g	123	50	KILOGRAMO	$32.40	$3,985.20	$1,620.00
	269			22100343	480	805	200	00	EPAZOTE 1000g	27	11	KILOGRAMO	$32.59	$879 93	$358.49
	270			57800058	480	805	301	00	LAUREL1000g	15	6	KILOGRAMO	$81.26	$1,218.90	$487.56

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DEL **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 55, 58, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

	271			57800059	480	805	302	00	MEJORANA 1000g	9	4	KILOGRAMO	$55.52	$499.68	$222.08
	272			23100101	480	805	303	00	TOMILLO 1000 g	7	3	KILOGRAMO	$57.79	$404.53	$173.37
	273			22100367	480	805	600	00	PEREJIL 1000g	23	10	KILOGRAMO	$19.19	$441.37	$191.90
	274		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	23800019	480	806	100	00	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO 1000 G	320	128	KILOGRAMO	$248.84	$79,628.80	$31,851.52
	275			23800018	480	806	102	00	CAFÉ PURO SOLUBLE 200 G	35	14	PIEZA	$145.68	$5,098.80	$2,039.52
	276			22100164	480	806	200	00	FLOR DE JAMAICA 1000 G	120	48	KILOGRAMO	$255.97	$30,716.40	$12,286.56
	277			22100260	480	806	0300	00	TAMARINDO 1000G	24	10	KILOGRAMO	$83.23	$1,997.52	$832.30
	278			22100261	480	806	400	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL 1000g	30	12	KILOGRAMO	$23.30	$699.00	$279.60
	279			22100261	480	806	401	00	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	28	12	PIEZA	$19.06	$533.68	$228.72
	280			22100261	480	806	500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL 1000g	48	20	KILOGRAMO	$34.69	$1,665.12	$693.80
	281			22100261	480	806	501	01	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	17	7	PIEZA	$75.97	$1,291.49	$531.79
	282			22100261	480	806	700	00	TE DE YERBABUENA NATURAL 1000g	26	11	KILOGRAMO	$23.31	$606.06	$256.41
	283		SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	23800083	480	807	100	00	POLVOS PARA HORNEAR 250 G +++	29	12	PIEZA	$40.00	$1,160.00	$480.00
	284		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	22100381	480	808	100	01	SALSA INGLESA 145 ML	24	10	PIEZA	$90.62	$2,174.88	$906.20
	285			23800103	480	808	200	00	SAL REFINADA YODADA 1000 G	291	117	KILOGRAMO	$17.45	$5,077.95	$2,041.65
	286			22100389	480	808	300	00	VINAGRE DE FRUTAS 1050 ML	35	14	PIEZA	$28.93	$1,012.55	$405.02
	287		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	22100286	480	809	100	00	ACHIOTE EN PASTA 110 G	34	14	PIEZA	$20.27	$689.18	$283.78
	288			23800047	480	809	200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO 1000 G	98	40	KILOGRAMO	$63.43	$6,216.14	$2,537.20
	289			22100364	480	809	300	00	MOSTAZA PREPARADA 430 G	55	22	PIEZA	$37.51	$2,063.05	$825.22
	290			22100381	480	809	400	00	SALSA DE TOMATE (CATSUP) 970 G	103	42	PIEZA	$58.52	$6,027.56	$2,457.84
	291	GRUPO 9 AGUA SEGURA	SUBGRUPO 901 AGUA	22100289	480	909	100	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 1500 ML	272	109	PIEZA	$12.65	$3,440.80	$1,378.85
	292			22100289	480	909	101	00	AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 ML	1241	497	PIEZA	$5.10	$6,329.10	$2,534.70

	Subtotal	$8,991,377.32	$3,607,235.34
+++ PRODUCTOS QUE LES APLICA I.V.A.	I.V.A. +++	$422.14	$172.20
/// PRODUCTOS QUE LES APLICA I.E.P.S.	IEPS ///	$31,030.99	$12,501.61
	Total:	$9,022,830.45	$3,619,909.15

NOTA 1: *LOS MONTOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS INDICADOS EN LA PRESENTE ASIGNACIÓN SON ÚNICAMENTE ENUNCIATIVOS MAS NO LIMITATIVOS Y ESTÁN SUJETOS AL PRESUPUESTO AUTORIZADO A EJERCER SIN SOBREPASAR EL TECHO PRESUPUESTAL MISMAS QUE PODRÁN PRESENTAR INCREMENTO O DECREMENTO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL ÁREA REQUIRENTE.* ----------

NOTA 2: *EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADOS Y EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS, APLICA A ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS ASIGNADOS, ES DECIR, EN LA GENERALIDAD NO LES APLICAN DICHOS IMPUESTOS* ----------

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

RESUMEN	
PARTIDAS REQUERIDAS	01
PARTIDAS DESIERTAS	00
PARTIDAS ASIGNADAS	01

SEXTO.- EL PROVEEDOR ADJUDICADO DE CONFORMIDAD CON LO QUE DISPONEN LOS ARTÍCULOS 67, 69, 89 y 90 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, DEBERÁ INGRESAR AL MÓDULO DE FORMALIZACIÓN DE INSTRUMENTOS JURÍDICOS, UBICADO DENTRO DE LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL DENOMINADA COMPRAS MX PARA QUE, DENTRO DEL PLAZO DE **15 QUINCE DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA DE FALLO**, SE **FORMALICE EN TIEMPO Y FORMA A TRAVÉS DE DICHA VÍA ELECTRÓNICA, EL CONTRATO Y CON ELLO EVITAR INCURRIR EN ALGUNA DE LAS CAUSALES QUE SEÑALAN LOS PRECEPTOS ANTES CITADOS**, DE IGUAL FORMA DEBERÁ DE REMITIR DENTRO DE UN PLAZO **NO MAYOR A 10 DIEZ DIAS HABILES A PARTIR DE LA FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO ELECTRONICO** A LA OFICINA DE CONTRATOS LA **FIANZA Y/O POLIZA CORRESPONDIENTE (S) EXPEDIDA (S) POR UNA AFIANZADORA** DEBIDAMENTE CONSTITUIDA EN TERMINOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR EL IVA, Y EN CASO DE POLIZA EL PORCENTAJE CORRESPONDIENTE A LO REQUERIDO EN LAS BASES DE LA CONVOCATORIA. ASÍ MISMO PARA EFECTOS DEL **ARTÍCULO 32-D,** PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO Y CUARTO PÁRRAFOS DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN; EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO POR UN MONTO QUE EXCEDA DE $300,000.00 (TRECIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.), SIN INCLUIR EL IVA, OBLIGÁNDOSE A PRESENTAR DICHA ODUMENTACIÓN DE MANERA FÍSICA Y/O POR MEDIO DE LOS SIGUIENTES CORREOS ELECTRONICOS: alberto.vidales@imss.gob.mx sabina.perez@imss.gob.mx, LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER A CADA UNO DE LOS CONTRATOS ASIGNADOS EN EL PRESENTE FALLO; DEBIENDO REMITIR LOS DOCUMENTOS ACTUALIZADOS SIGUIENTES: EL PRIMERO, EXPEDIDO **POR EL SAT,** EN EL QUE EMITAN OPINIÓN SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, ASÍ COMO LA **OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL** Y LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE AMORTIZACIONES EMITIDA POR **EL INFONAVIT. (IMSS, SAT E INFONAVIT) VIGENTES Y POSITIVAS CON FECHA DE EMISIÓN LA DE LA FIRMA DEL CONTRATO ELECTRÓNICO EN LA PLATAFORMA.** ----------

----------**CIERRE DEL ACTA**----------

PRIMERO.- SE DIO LECTURA AL CONTENIDO DE LA PRESENTE ACTA, POR LO QUE NO EXISTIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR, SE CONCLUYE CON EL CIERRE DE LA MISMA A LAS **16:00 HORAS DEL DÍA 28 DE SEPTIEMBRE DEL 2026**, DE CONFORMIDAD EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LOS FUNCIONARIOS QUE INTERVIENEN EN ESTE EVENTO FIRMAN PARA LOS EFECTOS LEGALES PROCEDENTES, CABE SEÑALAR QUE, LA FALTA DE FIRMA DE ALGÚN FUNCIONARIO NO INVALIDARA SU CONTENIDO Y EFECTOS, ASIMISMO, LA PRESENTE ACTA SE DIFUNDIRÁ EN LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, DENOMINADA COMPRAS MX (https://comprasmx.buengobierno.gob.mx), PUBLICACIÓN QUE SURTIRÁ EFECTOS DE NOTIFICACIÓN PARA LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES, LO ANTERIOR, POR TRATARSE DE UN EVENTO ELECTRÓNICO.----------

POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO Y CARGO	**FIRMA DEL FUNCIONARIO**
LIC. ITZEEL YANET HERREJON ABUNDEZ ENCARGADA DE DESPACHO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DESIGNADA MEDIANTE OFICIO NÚMERO 179001710100/ENCARGD DPD 043/2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFA DE LA OFICINA DE CONTROL DE ABASTO **(ÁREA CONTRATANTE)**	
LIC. IVÁN JOEL FLORES SANTANA ENCARGADO DE DESPACHO DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS MEDIANTE EL NÚMERO DE OFICIO 179001710100 /ENCARG DPD 048/ 2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS **(ÁREA CONTRATANTE)**	

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel. 44 33 14 87 05

FO-CON 13

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	**ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS ELECTRÓNICA NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026** **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026.**

ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DEL **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 55, 58, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

L.A. BEATRIZ GONZALEZ QUIROZ ANALISTA SUPERVISOR (ÁREA CONTRATANTE)	
DRA. MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE ENCARGADA DE LA COORDOINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD (ÁREA REQUIRENTE)	
LN. ALEJANDRA RAMIREZ LUCIDO COORDINADORA DE NUTRICIÓN Y DIET. (ÁREA TÉCNICA)	

----------**TERMINA ACTA**----------

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026 ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026

ACTA DE RECTIFICACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026**, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

EN LA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACÁN, MÉXICO, SIENDO LAS **15:00 HORAS DEL DÍA 29 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2026**, SE REUNIERÓN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE SE MENCIONAN AL FINAL DE LA PRESENTE ACTA, PARA LLEVAR A CABO LA CELEBRACIÓN DEL ACTO DE COMUNICACIÓN DE FALLO, EN ATENCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS QUE SE MENCIONA EN EL PROEMIO DE ESTA ACTA, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO.----------

EL PRESENTE ACTO DE RECTIFICACIÓN DE NOTIFICCIÓN SE LLEVA A CABO DE ACUERDO A LOS SIGUIENTES: ----------

----------ANTECEDENTES----------

PRIMERO.- RECIBIÓ EL OFICIO DE REQUERIMIENTO NÚMERO 179001 200100/JPM/CDND/**035**/2026 SUSCRITO POR LA **DRA. MARIA LETICIA HERNANDEZ URIBE** ENCARGADA DE LA COORDOINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD, PARA LA CONTRATACIÓN DE **LA ADQUISICIÓN DE VIVÉRES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026.**----------

SEGUNDO.- EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 35 FRACCION III, 36, 37, 39 FRACCION I, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III, 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y LOS ARTÍCULOS 46, 47, 108 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EL DÍA **11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO EN CURSO** SE ENVIÓ OFICIO DE INVITACIÓN AL PROVEEDOR INTERESADO A PARTICIPAR EN LA PRESENTE ADJUDICACIÓN.----------

TERCERO.- EL DÍA **11 DE SEPTIEMBRE DEL AÑO EN CURSO A LAS 20:25 HORAS,** EL PROVEEDOR **ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES, S.A. DE C.V.** CONFIRMÓ SU COTIZACIÓN, ESTO A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA COMPRAS MX, CON LO CUAL, SE ESTÁ EN CONDICIONES DE SUSCRIBIR LA PRESENTE ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN, COMO SE MUESTRA A CONTINUACIÓN.----------

Procedimiento AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026

Código del expediente	Número de procedimiento de contratación	Estatus del procedimiento de contratación
E-2026-00102304	AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026	CONFIRMADO
Código interno del procedimiento	**Nombre del procedimiento de contratación**	
P-2026-00083286	ADQUISICION DE VIVERES	
Nombre del cotizante:		
ABASTOS Y DISTRIBUCIONES INSTITUCIONALES SA DE CV		

CUARTO.- EL DÍA **28 DE SEPTIEMBRE DE 2026, A LAS 16:00 HORAS**, SE LLEVÓ A CABO EL EVENTO DE ASIGNACIÓN EN LA ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRONICA SEÑALADA EN EL PROEMIO DE LA PRESENTE ACTA, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS BASES QUE RIGEN EL PRESENTE EVENTO.----------

QUINTO.- LOS SERVIDORES PÚBLICOS PRESENTES EN EL CITADO OFICIO DE INVITACIÓN, ACTÚAN EN APEGO AL PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 20 DE AGOSTO DE 2015 Y SUS REFORMAS DEL 19 DE FEBRERO DE 2016 Y 28 DE FEBRERO DE 2017.----------

----------DESARROLLO DEL EVENTO----------

PRIMERO.-DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA INVITACIÓN QUE RIGE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO, SIENDO LAS **15:00 HORAS DEL DÍA 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2026**, HORA Y FECHA SEÑALADA PARA EL INICIO DEL PRESENTE ACTO, LOS FUNCIONARIOS:

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

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

FO-CON 13

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA** **NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026** **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026**

ACTA DE RECTIFICACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

LA **LIC. ITZEEL YANET HERREJON ABUNDEZ,** ENCARGADA DE DESPACHO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DESIGNADA MEDIANTE OFICIO NÚMERO 179001710100/ENCARGD DPD 043/2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFA DE LA OFICINA DE CONTROL DE ABASTO, **(ÁREA CONTRATANTE),** QUIEN PRESIDE ESTE EVENTO, PROCEDIÓ A HACER LA PRESENTACIÓN DE CADA UNO DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE INTERVIENEN EN LA PRESENTE ACTA: EL **LIC. IVÁN JOEL FLORES SANTANA**, ENCARGADO DE DESPACHO DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS MEDIANTE EL NÚMERO DE OFICIO 179001710100 /ENCARG DPD 048/ 2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS, **(ÁREA CONTRATANTE),** Y LA **L.A. BEATRIZ GONZÁLEZ QUIROZ,** ANALISTA SUPERVISOR **(ÁREA CONTRATANTE).**----------

SEGUNDO.- POR PARTE DEL PARTICIPANTE **NO HUBO ASISTENCIA POR SER UN EVENTO ELECTRÓNICO.**----------

TERCERO.- CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 49 SÉPTIMO PARRAFO, SE HACE DE SU CONOCIMIENTO LA RECTIFICACIÓN DEL ACTA DE ASIGNACIÓN DE LA CONTRATACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE LA **ADQUISICIÓN DE VIVÉRES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** MISMA QUE TUVO VERIFICATIVO EL LUNES **28 DE SEPTIEBRE** DE 2026, A **LAS 16:00** HORAS.----------

RECTIFICACIÓN

ACLARACIÓN 1)

EN EL DICTAMEN TÉCNICO
DICE:

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

FO-CON 13

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	**ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS ELECTRÓNICA** **NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026** **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026.**

ACTA DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA INTERNACIONAL BAJO LA COBERTURA DE TRATADOS NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026,** QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DEL **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 55, 58, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

DEBE DECIR:

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

FO-CON 13

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	**ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA** **NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026** **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026**

ACTA DE RECTIFICACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

2026 año de Margarita Maza

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA REGIONAL MICHOACÁN JEFATURA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO: AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026 ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026

ACTA DE RECTIFICACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE ASIGNACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NÚMERO **AA-50-GYR-050GYR033-N-106-2026**, QUE SE EFECTÚA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA **ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACÁN, PARA EJERCER DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026,** EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54 FRACCIÓN III 57, 66 Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS 99 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL OFICIO DE INVITACIÓN.----------

---

----------**CIERRE DEL ACTA**----------

PRIMERO.- SE DIO LECTURA AL CONTENIDO DE LA PRESENTE ACTA, POR LO QUE NO EXISTIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR, SE CONCLUYE CON EL CIERRE DE LA MISMA A LAS **15:15 HORAS DEL DÍA 29 DE SEPTIEMBRE DEL 2026**, DE CONFORMIDAD EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LOS FUNCIONARIOS QUE INTERVIENEN EN ESTE EVENTO FIRMAN PARA LOS EFECTOS LEGALES PROCEDENTES, CABE SEÑALAR QUE, LA FALTA DE FIRMA DE ALGÚN FUNCIONARIO NO INVALIDARA SU CONTENIDO Y EFECTOS, ASIMISMO, LA PRESENTE ACTA SE DIFUNDIRÁ EN LA PLATAFORMA DIGITAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, DENOMINADA COMPRAS MX (https://comprasmx.buengobierno.gob.mx), PUBLICACIÓN QUE SURTIRÁ EFECTOS DE NOTIFICACIÓN PARA LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES, LO ANTERIOR, POR TRATARSE DE UN EVENTO ELECTRÓNICO.----------

---

POR EL INSTITUTO, FIRMAN ELECTRÓNICAMENTE LOS SIGUIENTES FUNCIONARIOS: ----------

---

POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL	
NOMBRE DEL FUNCIONARIO Y CARGO	**FIRMA DEL FUNCIONARIO**
LIC. ITZEEL YANET HERREJON ABUNDEZ ENCARGADA DE DESPACHO DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, DESIGNADA MEDIANTE OFICIO NÚMERO 179001710100/ENCARGD DPD 043/2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFA DE LA OFICINA DE CONTROL DE ABASTO, **(ÁREA CONTRATANTE)**	
LIC. IVÁN JOEL FLORES SANTANA ENCARGADO DE DESPACHO DEL DEPARTAMENTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS MEDIANTE EL NÚMERO DE OFICIO 179001710100 /ENCARG DPD 048/ 2026 DE FECHA 17 DE AGOSTO DE 2026 Y JEFE DE LA OFICINA DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS	
L.A. BEATRIZ GONZALEZ QUIROZ ANALISTA SUPERVISOR E2 (ÁREA CONTRATANTE)	

----------**TERMINA ACTA**----------

Dirección: Manuel Pérez Coronado No. 200, Esq. Jesús Sansón Flores, Col. Inf. Camelinas, C. P. 58290, Morelia, Mich.
Tel: 44 33 14 87 05

Anexo Cuatro (4)

"Documento de designación del Administrador del Contrato"

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

Órgano de Operación Administrativa
Desconcentrada Regional de Michoacán
Jefatura de los Servicios de Prestaciones Médicas

Oficio No. 179001 200100/JPM/ CDND/ 036 /2026
Morelia, Michoacán 1 de Septiembre de 2026

DRA. MARIA LETICIA HERNÁNDEZ URIBE
ENC. TITULAR LA COORDINACIÓN DE PREVENCIÓN Y ATENCIÓN A LA SALUD
Presente

En atención a las contrataciones o adquisición de bienes servicios "ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACAN PARA EJERCER APARTIR DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026" y de acuerdo al numeral 5.3.15 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público vigentes, que a la letra establece:

> "5.3.15 Los responsables de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes a supervisar el cálculo de deducciones y penas convencionales, entre otros, será el servidor público designado como el Administrador del Contrato, el cual tendrá como nivel jerárquico:
> ....
> b) En OOAD:
> Los Jefes de Servicios o quienes designen éstos con nivel inmediato inferior a ellos.
> ...
> El Administrador del Contrato una vez designado por escrito como lo dispone el numeral 4.24.6 de estas POBALINES, podrá auxiliarse para el debido cumplimiento de sus obligaciones, con otras personas servidoras públicas cuando las condiciones contractuales lo requieran, en ese caso, dichos auxiliares deberán ser designados por escrito, y serán corresponsables de las actividades que se les asignen y de mantener informado al Administrador del Contrato con la periodicidad y forma que se les indique."

Por lo anterior se designa a Usted como Administrador de Contrato del siguiente "ADQUISICION DE VIVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCION EN UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, RÉGIMEN ORDINARIO, DEL OOAD REGIONAL MICHOACAN PARA EJERCER APARTIR DE LA EMISIÓN DEL FALLO AL 11 DE NOVIEMBRE 2026" y durante la vigencia de la póliza de fianza de cumplimiento del contrato.



En caso de que se lleve a cabo un relevo institucional temporal o permanente de dicho servidor público, tendrá carácter de Administrador del Contrato la persona que sustituya en el cargo.

Sin más por el momento quedo como su atento y seguro servidor.

Atentamente
DR. ENRIQUE GUTIERREZ GONZALEZ
Enc. de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas.

ACEPTA EL CARGO DE ADMINISTRADOR DEL CONTRATO
DRA. MARIA LETICIA HERNÁNDEZ URIBE
Enc. de la Coordinación de Prevención y Atención a la Salud
Jefatura de Servicios Prestaciones Médicas
Av. Madero Pte 1200 Col Centro Morelia, Mich.
RFC: HEUL670912N96
CURP: HEUL670912MMNRRT03
maria.hernandezu@imss.gob.mx
Tel: [redacted]



Anexo Cinco (5)

“Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato”

“Formato para Póliza de Fianza de Cumplimiento de Contrato”

(Afianzadora)

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

Domicilio: _____.

Autorización del Gobierno Federal para operar: _____.

Evento: _____ (*Especificar si fue Procedimiento de Licitación Pública, Invitación a Cuando Menos Tres Personas o Adjudicación Directa, y el número de éste*)

Beneficiaria: Instituto Mexicano del Seguro Social, en lo sucesivo “la Beneficiaria”.

Dependencia contratante: Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Regional Michoacán, en lo sucesivo “la Contratante”.

Domicilio: Avenida Francisco I. Madero Poniente No. 1200, Col. Centro, C.P. 58000, Morelia, Michoacán.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a “la Beneficiaria”: alberto.vidales@imss.gob.mx y sabina.perez@imss.gob.mx

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: Nacional

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: _____.

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

Moneda: Nacional**.**

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 la ciudad de **Morelia, Michoacán**, 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 69, fracción II y último párrafo, y artículo 70, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

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

_____ (Nombre del representante de la Afianzadora), representante legal de la “Afianzadora”.

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 **10 % Diez por Ciento** del valor del "Contrato".

La "Afianzadora" reconoce que el monto garantizado por la fianza de cumplimiento se puede modificar en el caso de que se formalice uno o varios convenios modificatorios de ampliación del monto del "Contrato" indicado en la carátula de esta póliza, siempre y cuando no se rebase el **20 %** de dicho monto. Previa notificación del fiado y cumplimiento de los requisitos legales, la "Afianzadora" emitirá el documento modificatorio correspondiente o endoso para el solo efecto de hacer constar la referida ampliación, sin que se entienda que la obligación sea novada.

En el supuesto de que el porcentaje de aumento al "Contrato" en monto fuera superior a los indicados, la "Afianzadora" se reserva el derecho de emitir los endosos subsecuentes, por la diferencia entre ambos montos, sin embargo, previa solicitud del fiado, la "Afianzadora" podrá garantizar dicha diferencia y emitirá el documento modificatorio correspondiente.

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

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

La "Afianzadora", se obliga a pagar la indemnización por mora que en su caso 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.

DÉCIMA TERCERA. - ENTREGA DE FIANZAS.

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

- - - - - - FIN DE TEXTO - - - - - -