CONTRATO No. D5M0181

CONTRATO **ABIERTO** PARA LA **"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS",** RELATIVO AL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025,** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL,** A TRAVÉS DEL **ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA,** EN LO SUCESIVO **"EL INSTITUTO",** POR CONDUCTO DE LA **DRA. MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL,** EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y REPRESENTANTE LEGAL** Y, POR OTRA PARTE, EL **C. JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS**; A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"EL PROVEEDOR"**, Y A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁN **"LAS PARTES",** AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

Testado RFC con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

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

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

I.1. ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, QUE TIENE A SU CARGO LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL SEGURO SOCIAL, COMO UN SERVICIO PÚBLICO DE CARÁCTER NACIONAL EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 1, 4 Y 5 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y ESTÁ FACULTADO PARA ADQUIRIR TODA CLASE DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS 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 Y V DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL.

I.2. LA **DRA. MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL**, INTERVIENE EN LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y REPRESENTANTE LEGAL,** CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (**R. F. C.)** [redacted] PERSONALIDAD QUE ACREDITA CON EL INSTRUMENTO NÚMERO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO, OTORGADO EL DÍA DIECISÉIS DE MAYO DE DOS MIL VEINTICUATRO ANTE LA FE DEL LICENCIADO IGNACIO SOTO SOBREYRA Y SILVA, TITULAR DE LA NOTARÍA NÚMERO TRECE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MEDIANTE LA CUAL SE HIZO CONSTAR EL PODER GENERAL, QUE OTORGÓ EL "INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL", REPRESENTADO POR LA TITULAR DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE DICHO ORGANISMO, EN FAVOR DE "…MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL…" COMO TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA DEL "INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL", EN CUMPLIMIENTO AL ACUERDO NÚMERO ACDO.DN.HCT.140524/125.P.DG, (ACDO PUNTO DN PUNTO HCT PUNTO UNO CUATRO CERO CINCO DOS CUATRO DIAGONAL UNO DOS CINCO PUNTO P PUNTO DG), DICTADO POR EL HONORABLE CONSEJO TÉCNICO DEL "INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL", EN SESIÓN EXTRAORDINARIA CELEBRADA EL CATORCE DE MAYO DE DOS MIL VEINTICUATRO, SURTIENDO EFECTOS A PARTIR DEL DIECISÉIS DE MAYO DE DOS MIL VEINTICUATRO; REFERIDO INSTRUMENTO NOTARIAL INSCRITO EN EL REGISTRO PÚBLICO DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS MEDIANTE FOLIO NÚMERO 97-7-28052024-105818. 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.

LA **DRA. MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL** SUSCRIBE EL PRESENTE CONTRATO EN CALIDAD EXCLUSIVA DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA, DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y REPRESENTANTE LEGAL**, SERVIDORA PÚBLICA QUE NO PARTICIPA NI INTERVIENE EN LA FUNDACIÓN E INSTRUMENTACIÓN DEL PRESENTE ACTO JURÍDICO, EXIMIÉNDOSE DE MANERA EXPRESA DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LEGAL, ADMINISTRATIVA, PENAL, CIVIL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO, LA ESTRUCTURACIÓN O LA GESTACIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO LEGAL, DELEGANDO LA RESPONSABILIDAD CON TOTAL RIGOR EN LAS ÁREAS COMPETENTES Y EN LOS SERVIDORES PÚBLICOS IMPLICADOS EN LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, COMO LO SON LAS ÁREAS REQUIRENTES, TÉCNICAS, CONTRATANTES Y ADMINISTRADORES DEL CONTRATO.

CADA UNO DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS, ASÍ COMO LAS ÁREAS INVOLUCRADAS EN LA ELABORACIÓN FORMALIZACIÓN Y CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, ASUME CON LA MAYOR SERIEDAD SU RESPONSABILIDAD INDIVIDUAL Y CONJUNTA EN CONOCER, ACATAR Y EJECUTAR RIGUROSAMENTE LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 4°, 6°, 7° 10°, TITULO TERCERO Y CUARTO DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS; ARTÍCULO 5° DE LA LEY GENERAL DEL SISTEMA NACIONAL ANTICORRUPCIÓN; ARTÍCULOS APLICABLES DEL TÍTULO DECIMO Y DECIMOPRIMERO DEL CÓDIGO PENAL FEDERAL; ARTICULO 272, PÁRRAFO II DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL; ARTÍCULOS 3 FRACCIÓN II, 84 Y 115 ÚLTIMO PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; ARTÍCULOS 139 Y 145 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, ASÍ COMO LO ESTABLECIDO EN LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y EL

CÓDIGO DE CONDUCTA Y PREVENCIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS DE LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS DE **"EL INSTITUTO"**.

CADA UNA DE LAS ÁREAS SOLICITANTES, TÉCNICAS, DE CONTRATACIÓN Y DE ADMINISTRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ASUME CON LA MÁXIMA SERIEDAD LA OBLIGACIÓN DE SEGUIR, CUMPLIR Y SUPERVISAR EL CONTRATO SE COMPROMETEN A ADHERIRSE A LOS PRINCIPIOS DE IGUALDAD, LEGALIDAD, INTEGRIDAD, LEALTAD, IMPARCIALIDAD Y EFICIENCIA QUE RIGEN EL SERVICIO PÚBLICO, RECONOCIENDO QUE EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS OBLIGACIONES PUEDE DAR LUGAR A SANCIONES SEVERAS Y OTRAS IMPLICACIONES LEGALES.

Testado RFC, nacionalidad, número de credencial de elector y vigencia con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

I.3. DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 2 FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y NUMERAL 5.3.8 E INCISO B) DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE **"EL INSTITUTO"**, EL **MTRO. SERGIO RAÚL DÍAZ GARCÍA,** EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO** DE **"EL INSTITUTO"**; CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C.) [redacted] INTERVIENE EN LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, COMO "**ÁREA CONTRATANTE",** EN EL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025,** DEL CUAL SE DERIVA EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

I.4. DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 2 FRACCIÓN III BIS Y EN EL PENÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 84 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO LOS NUMERALES 5.3.15 Y 5.4.13 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE **"EL INSTITUTO",** EL **DR. ERNESTO CORONA ALVARADO,** EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS** DE **"EL INSTITUTO"**, CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C.) [redacted] INTERVIENE COMO "**ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**" DE ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO; DESIGNADO PARA DAR SEGUIMIENTO Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, QUIEN PODRÁ SER SUSTITUIDO 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. ASÍ COMO, DETERMINAR LA APLICACIÓN Y CÁLCULO DE PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS Y, EN SU CASO, SOLICITAR AL ÁREA COMPETENTE, LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, APORTANDO LOS ELEMENTOS CONDUCENTES, DE CONFORMIDAD CON EL **ANEXO 05 (CINCO) "DESIGNACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS"** DE ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO**.**

I.5. LA ADJUDICACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SE REALIZÓ MEDIANTE EL ACTA DE FALLO DE FECHA **19 DE DICIEMBRE DE 2025,** EMITIDA POR LA **COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO** DE "**EL INSTITUTO**"; DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025,** AL AMPARO DE LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 4 Y 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, ASÍ COMO EN LOS ARTÍCULOS 3, 5 FRACCIÓN VII, 35 FRACCIÓN III, 53, 54 FRACCIÓN II Y 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, ARTÍCULOS 49 Y 71 DE SU REGLAMENTO, ASÍ COMO LAS DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES EN LA MATERIA.

I.6. **"EL INSTITUTO"** CUENTA CON SUFICIENCIA PRESUPUESTARIA OTORGADA EN LA CUENTA CONTABLE **51221001 "VÍVERES",** DE CONFORMIDAD CON EL DICTAMEN DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL PREVIO CON FOLIO **0000464471-2025** DE FECHA **25 DE NOVIEMBRE DE 2025.**

I.7. CUENTA CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES **NO. IMS421231I45.**

I.8. TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO EN **CALLE 4 NORTE NO. 2005, COL. CENTRO, C.P. 72000, PUEBLA, PUEBLA**, MISMO QUE SEÑALA PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO.

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

II.1. ES UNA PERSONA **FÍSICA,** DE NACIONALIDAD [redacted] QUE SE IDENTIFICA CON **CREDENCIAL PARA VOTAR,** EXPEDIDA POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, CON NÚMERO [redacted] CON VIGENCIA AL [redacted] Y DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTA CON CAPACIDAD LEGAL PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

II.2. DE ACUERDO CON SU CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EXPEDIDA EL DÍA **08 DE DICIEMBRE DE 2025,** EN LA CIUDAD DE **TLAXCALA , TLAXCALA,** POR EL **SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA,** ES UNA PERSONA **FÍSICA,** INSCRITA EN EL **RÉGIMEN DE LAS PERSONAS FÍSICAS CON ACTIVIDADES EMPRESARIALES Y PROFESIONALES,** Y TIENE COMO ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA LAS CONSISTENTES EN**: COMERCIO AL POR MAYOR DE PAN Y PASTELES Y OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA; COMERCIO AL POR MAYOR DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS**; **COMERCIO AL POR MAYOR DE SEMILLAS Y GRANOS ALIMENTICIOS, FRUTAS SECAS, CHILES**

Testado registro patronal, domicilio, número telefónico y correo electrónico con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que los datos de mérito son aportados por las personas físicas para el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y tienen el derecho a ser protegidos en tanto que dan cuenta de su patrimonio, lo cual únicamente está relacionado con la vida interna de su organización, por lo tanto los datos son confidenciales.

SECOS Y ESPECIAS (CLAVOS, PIMIENTA, AZAFRÁN, COMINO, NUEZ MOSCADA, CANELA); COMERCIO AL POR MAYOR DE CARNES ROJAS; COMERCIO AL POR MAYOR DE CARNE Y VÍSCERAS DE POLLO Y OTRAS AVES DE CORRAL; COMERCIO AL POR MAYOR DE ABARROTES; COMERCIO AL POR MAYOR DE EMBUTIDOS; COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS, COMO CREMA, MANTEQUILLA, YOGUR, QUESO; COMERCIO AL POR MAYOR DE LECHE; COMERCIO AL POR MAYOR DE HUEVO DE GALLINA Y DE OTRAS AVES; COMERCIO AL POR MAYOR DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS, SECOS, SALADOS Y CONGELADOS.

II.3. REÚNE LAS CONDICIONES TÉCNICAS, JURÍDICAS Y ECONÓMICAS, Y CUENTA CON LA ORGANIZACIÓN Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU CUMPLIMIENTO.

EN CASO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** SE ENCUENTRE EN LOS SUPUESTOS SEÑALADOS ANTERIORMENTE, EL CONTRATO SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER NULIFICABLE, PREVIA DETERMINACIÓN DE LA AUTORIDAD COMPETENTE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 19 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

II.4. CUENTA CON SU REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES **AAAA670319394.** ASIMISMO, CUENTA CON REGISTRO PATRONAL ANTE **"EL INSTITUTO"** NÚMERO [redacted] Y CON NÚMERO DE PROVEEDOR **00108758.**

II.5. BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTA NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 71 Y 90 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

II.6. 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, LAS CUALES EXHIBE PARA EFECTOS DE LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

II.7. MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE DISPONE DE LA ORGANIZACIÓN, EXPERIENCIA, ELEMENTOS TÉCNICOS, HUMANOS Y ECONÓMICOS NECESARIOS, ASÍ COMO LA CAPACIDAD SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE ASUME CON **"EL INSTITUTO"** POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO.

II.8. CONFORME A LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 87, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DE SU REGLAMENTO, **"EL PROVEEDOR" EN** CASO DE AUDITORÍAS, VISITAS O INSPECCIONES QUE PRACTIQUE LA SECRETARIA ANTICORRUPCIÓN Y BUEN GOBIERNO Y EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN **"EL INSTITUTO"**, DEBERÁ PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN QUE EN SU MOMENTO SE LE REQUIERA, RELATIVA AL PRESENTE CONTRATO.

II.9. TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO EN: [redacted], TELÉFONO: [redacted] Y DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: [redacted]

III. DE "LAS PARTES":

III.1. QUE ES SU VOLUNTAD CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO Y SUJETARSE A SUS TÉRMINOS Y CONDICIONES, POR LO QUE DE COMÚN ACUERDO SE OBLIGAN DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES CLÁUSULAS QUE SE DETALLAN MÁS ADELANTE:

III.2. DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 66 TRAS ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DE SU REGLAMENTO, EN CASO DE DISCREPANCIA ENTRE LA SOLICITUD DE COTIZACIÓN Y EL PRESENTE INSTRUMENTO, PREVALECERÁ LO ESTABLECIDO EN ESTAS ÚLTIMAS RELATIVO A LA **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025.**

HECHAS LAS DECLARACIONES ANTERIORES, LAS PARTES CONVIENEN EN OTORGAR EL PRESENTE CONTRATO, 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 DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS"**, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL PROCEDIMIENTO DE

ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025, DEL CUAL DERIVA ESTE CONTRATO Y SUS ANEXOS**,** QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL MISMO.

SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

"EL INSTITUTO" PAGARÁ A **"EL PROVEEDOR"** COMO CONTRAPRESTACIÓN POR EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO, LA CANTIDAD POR UN **MONTO MÍNIMO** DE **$1,151,897.15 (UN MILLÓN CIENTO CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS 15/100 M.N.),** SIN QUE APLIQUE EL **IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).** Y UN **MONTO MÁXIMO** DE **$2,863,730.00 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS 00/100 M.N.)** SIN QUE APLIQUE EL **IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.). JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS**

LOS PRECIO(S) UNITARIO(S) DEL PRESENTE CONTRATO, EXPRESADOS EN LA MONEDA NACIONAL SON:

No.	GRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	480	101	0100	00		SUBGRUPO 101 CERDO	CHULETA CERDO 150 G	KILOGRAMO	$218.50	64	160	$13,984.00	$34,960.00
2		480	101	0200	00			LOMO DE CERDO 120 G	KILOGRAMO	$218.50	40	99	$8,740.00	$21,631.50
3		480	101	0301	00			PIERNA CERDO TROZO 120 G	KILOGRAMO	$216.50	98	243	$21,217.00	$52,609.50
4		480	101	0302	00			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	KILOGRAMO	$216.50	42	103	$9,093.00	$22,299.50
5		480	101	0303	00			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	KILOGRAMO	$218.50	106	263	$23,161.00	$57,465.50
6		480	103	0101	01		SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	PAQUETE	$8.90	9	22	$80.10	$195.80
7		480	103	0300	05			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$233.00	93	231	$21,669.00	$53,823.00
8		480	103	0600	01			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$154.00	39	97	$6,006.00	$14,938.00
9		480	103	0700	01			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	PAQUETE	$160.00	37	91	$5,920.00	$14,560.00
10		480	106	0102	00		SUBGRUPO 106 PESCADOS	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	LATA	$31.50	144	360	$4,536.00	$11,340.00
11		480	106	0701	00			MERO FILETE RAC. 120 G	KILOGRAMO	$42.00	28	70	$1,176.00	$2,940.00
12		480	107	0300	00		SUBGRUPO 107 POLLO	PECHUGA DE POLLO	KILOGRAMO	$232.00	178	444	$41,296.00	$103,008.00
13		480	107	0302	00			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	KILOGRAMO	$232.00	164	410	$38,048.00	$95,120.00
14		480	107	0401	00			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	KILOGRAMO	$143.00	231	576	$33,033.00	$82,368.00
15		480	108	0200	00		SUBGRUPO 108 RES	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$338.00	148	368	$50,024.00	$124,384.00
16		480	108	0300	00			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$338.00	100	250	$33,800.00	$84,500.00
17		480	108	0600	00			FALDA DE RES RAC. 120 G	KILOGRAMO	$338.00	66	164	$22,308.00	$55,432.00
18		480	108	0700	00			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	KILOGRAMO	$338.00	46	114	$15,548.00	$38,532.00
19		480	108	0701	00			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	KILOGRAMO	$342.50	99	246	$33,907.50	$84,255.00
20		480	109	0100	00		SUBGRUPO 109 HUEVO	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	KILOGRAMO	$76.50	228	568	$17,442.00	$43,452.00
21	GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	480	201	0500	00		SUBGRUPO 201 LECHE	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	PAQUETE	$41.50	715	1787	$29,672.50	$74,160.50
22		480	202	0101	02		SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS	QUESO PANELA 1000 G	PAQUETE	$227.50	146	365	$33,215.00	$83,037.50
23		480	202	0202	03			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	PAQUETE	$160.50	15	36	$2,407.50	$5,778.00
24		480	202	0204	00			QUESO AÑEJO 500 G	PAQUETE	$4.50	21	51	$94.50	$229.50
25		480	202	0208	01			QUESO MANCHEGO (500 G)	PAQUETE	$150.50	9	21	$1,354.50	$3,160.50
26		480	202	0300	00			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	PIEZA	$40.80	22	54	$897.60	$2,203.20
27		480	202	0301	00			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	PIEZA	$45.50	28	69	$1,274.00	$3,139.50
28	GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	480	301	0502	00		SUBGRUPO 301 FRUTAS	CIRUELA ROJA	KILOGRAMO	$116.00	30	73	$3,480.00	$8,468.00
29		480	301	0503	00			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	$107.50	8	20	$860.00	$2,150.00
30		480	301	0600	00			DURAZNO	KILOGRAMO	$7.50	80	199	$600.00	$1,492.50
31		480	301	1000	00			GUAYABA	KILOGRAMO	$53.50	268	669	$14,338.00	$35,791.50
32		480	301	1100	00			JÍCAMA	KILOGRAMO	$33.50	123	306	$4,120.50	$10,251.00

No.	GRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
33		480	301	1301	00			LIMÓN CON SEMILLA	KILOGRAMO	$41.50	63	156	$2,614.50	$6,474.00
34		480	301	1702	00			MANGO MANILA	KILOGRAMO	$43.00	59	147	$2,537.00	$6,321.00
35		480	301	1803	00			MANZANA STARKING	KILOGRAMO	$82.50	281	701	$23,182.50	$57,832.50
36		480	301	1901	00			MELÓN CHINO	KILOGRAMO	$40.50	451	1127	$18,265.50	$45,643.50
37		480	301	2000	00			NARANJA PARA JUGO	KILOGRAMO	$32.50	405	1012	$13,162.50	$32,890.00
38		480	301	2101	00			PAPAYA MARADOL	KILOGRAMO	$40.50	450	1125	$18,225.00	$45,562.50
39		480	301	2202	00			PERA MANTEQUILLA	KILOGRAMO	$18.00	226	565	$4,068.00	$10,170.00
40		480	301	2300	00			PERÓN	KILOGRAMO	$71.50	133	331	$9,509.50	$23,666.50
41		480	301	2400	00			PIÑA	KILOGRAMO	$42.50	609	1522	$25,882.50	$64,685.00
42		480	301	2502	00			PLÁTANO MACHO	KILOGRAMO	$2.50	39	97	$97.50	$242.50
43		480	301	2505	00			PLÁTANO TABASCO	KILOGRAMO	$32.50	319	796	$10,367.50	$25,870.00
44		480	301	2600	00			SANDIA	KILOGRAMO	$24.50	532	1330	$13,034.00	$32,585.00
45		480	301	2900	00			TUNA	KILOGRAMO	$3.28	76	188	$249.28	$616.64
46		480	301	3003	00			UVA SIN SEMILLA	KILOGRAMO	$136.50	77	192	$10,510.50	$26,208.00
47		480	301	3004	00			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	$8.00	6	15	$48.00	$120.00
48		480	302	0100	00			ACELGA	KILOGRAMO	$66.50	37	92	$2,460.50	$6,118.00
49		480	302	0202	00			AGUACATE HASS	KILOGRAMO	$96.50	24	58	$2,316.00	$5,597.00
50		480	302	0300	00			APIO	KILOGRAMO	$33.50	16	38	$536.00	$1,273.00
51		480	302	0400	00			BETABEL	KILOGRAMO	$27.50	36	90	$990.00	$2,475.00
52		480	302	0500	00			BRÓCOLI	KILOGRAMO	$50.50	93	231	$4,696.50	$11,665.50
53		480	302	0602	00			CALABACITA ITALIANA	KILOGRAMO	$34.20	288	720	$9,849.60	$24,624.00
54		480	302	0901	00			CEBOLLA BLANCA	KILOGRAMO	$37.00	267	667	$9,879.00	$24,679.00
55		480	302	0903	00			CEBOLLA MORADA	KILOGRAMO	$40.00	88	220	$3,520.00	$8,800.00
56		480	302	1000	00			CHAMPIÑÓN FRESCO	KILOGRAMO	$140.00	67	166	$9,380.00	$23,240.00
57		480	302	1001	00			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	LATA	$3.20	51	127	$163.20	$406.40
58		480	302	1102	00			CHAYOTE SIN ESPINAS	KILOGRAMO	$47.00	429	1072	$20,163.00	$50,384.00
59		480	302	1201	00			CHÍCHARO LIMPIO	KILOGRAMO	$136.00	60	150	$8,160.00	$20,400.00
60		480	302	1203	02			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	LATA	$5.50	49	121	$269.50	$665.50
61		480	302	1406	00			CHILE HABANERO	KILOGRAMO	$109.50	6	14	$657.00	$1,533.00
62		480	302	1407	00			CHILE JALAPEÑO	KILOGRAMO	$31.50	10	23	$315.00	$724.50
63		480	302	1409	00			CHILE POBLANO	KILOGRAMO	$6.50	51	126	$331.50	$819.00
64		480	302	1410	00			CHILE SERRANO	KILOGRAMO	$109.20	24	59	$2,620.80	$6,442.80
65		480	302	1501	00		SUBGRUPO 302 VEGETALES	CHILE SECO ANCHO	KILOGRAMO	$151.50	6	13	$909.00	$1,969.50
66		480	302	1502	00			CHILE SECO DE ÁRBOL	KILOGRAMO	$158.00	6	13	$948.00	$2,054.00
67		480	302	1504	00			CHILE SECO CHIPOTLE	KILOGRAMO	$178.00	6	14	$1,068.00	$2,492.00
68		480	302	1505	00			CHILE SECO GUAJILLO	KILOGRAMO	$162.00	6	13	$972.00	$2,106.00
69		480	302	1506	00			CHILE SECO MORITA	KILOGRAMO	$148.00	6	13	$888.00	$1,924.00
70		480	302	1508	00			CHILE SECO PASILLA	KILOGRAMO	$187.00	6	13	$1,122.00	$2,431.00
71		480	302	1601	01			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	LATA	$58.50	13	32	$760.50	$1,872.00
72		480	302	1603	01			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	LATA	$36.80	64	159	$2,355.20	$5,851.20
73		480	302	1701	00			COL BLANCA	KILOGRAMO	$28.50	7	17	$199.50	$484.50
74		480	302	1900	00			EJOTE	KILOGRAMO	$38.50	124	309	$4,774.00	$11,896.50
75		480	302	2001	00			ELOTE FRESCO ENTERO	KILOGRAMO	$3.90	113	281	$440.70	$1,095.90
76		480	302	2101	00			ESPINACA FRESCA	KILOGRAMO	$55.50	80	200	$4,440.00	$11,100.00
77		480	302	2402	00			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	KILOGRAMO	$44.50	652	1630	$29,014.00	$72,535.00
78		480	302	2403	02			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	LATA	$7.50	32	80	$240.00	$600.00
79		480	302	2502	00			LECHUGA ROMANA	KILOGRAMO	$34.00	350	873	$11,900.00	$29,682.00
80		480	302	2601	01			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	FRASCO	$124.00	12	30	$1,488.00	$3,720.00
81		480	302	2602	01			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	FRASCO	$2.87	11	26	$31.57	$74.62
82		480	302	2800	00			NOPAL	KILOGRAMO	$46.00	126	314	$5,796.00	$14,444.00

No.	GRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
83		480	302	2902	00			PAPA BLANCA	KILOGRAMO	$34.00	377	942	$12,818.00	$32,028.00
84		480	302	2903	00			PAPA CAMBRAY	KILOGRAMO	$31.50	15	36	$472.50	$1,134.00
85		480	302	3000	00			PEPINO	KILOGRAMO	$33.50	302	755	$10,117.00	$25,292.50
86		480	302	3100	00			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	KILOGRAMO	$91.50	86	215	$7,869.00	$19,672.50
87		480	302	3200	00			PORO	KILOGRAMO	$4.00	15	36	$60.00	$144.00
88		480	302	3402	00			RÁBANO LARGO	KILOGRAMO	$40.00	14	35	$560.00	$1,400.00
89		480	302	3600	00			TOMATE VERDE	KILOGRAMO	$41.50	382	954	$15,853.00	$39,591.00
90		480	302	3900	00			ZANAHORIA	KILOGRAMO	$28.85	729	1822	$21,031.65	$52,564.70
91		480	401	0100	00		SUBGRUPO 401 AMARANTO	AMARANTO EN SEMILLA	PIEZA	$18.50	8	18	$148.00	$333.00
92		480	402	0200	00		SUBGRUPO 402 ARROZ	ARROZ PULIDO (1000 G)	PIEZA	$46.00	205	512	$9,430.00	$23,552.00
93		480	402	0300	00			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	PIEZA	$80.50	7	17	$563.50	$1,368.50
94		480	403	0200	00		SUBGRUPO 403 AVENA	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	PIEZA	$58.50	12	30	$702.00	$1,755.00
95		480	403	0400	00			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	PIEZA	$70.00	8	20	$560.00	$1,400.00
96		480	405	0101	00		SUBGRUPO 405 MAÍZ	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	PIEZA	$2.50	56	140	$140.00	$350.00
97		480	405	0300	00			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	PIEZA	$110.50	17	42	$1,878.50	$4,641.00
98		480	405	0301	00			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	PIEZA	$18.84	235	586	$4,427.40	$11,040.24
99		480	405	0400	00			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	PIEZA	$62.50	9	21	$562.50	$1,312.50
100		480	405	0600	00			TORTILLA DE MAÍZ	PIEZA	$32.50	432	1080	$14,040.00	$35,100.00
101		480	406	0600	00		SUBGRUPO 406 TRIGO	GALLETA INTEGRAL (468 G)	PIEZA	$13.20	43	107	$567.60	$1,412.40
102		480	406	0700	00			GALLETA MARÍA (850 G)	PIEZA	$137.00	224	560	$30,688.00	$76,720.00
103		480	406	0901	00			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	PIEZA	$79.20	16	38	$1,267.20	$3,009.60
104		480	406	1100	00			HARINA DE TRIGO (1000 G)	PIEZA	$23.20	22	54	$510.40	$1,252.80
105	GRUPO 4 CEREALES	480	406	1200	00			PAN BLANCO (30 G)	PIEZA	$5.80	2684	6709	$15,567.20	$38,912.20
106		480	406	1300	00			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	PIEZA	$65.50	250	624	$16,375.00	$40,872.00
107		480	406	1400	00			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	PIEZA	$66.80	40	100	$2,672.00	$6,680.00
108		480	406	1500	00			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	PIEZA	$68.50	127	317	$8,699.50	$21,714.50
		480	406	1600	00			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	PIEZA	$6.25	1725	4311	$10,781.25	$26,943.75
110		480	406	1700	00			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	PIEZA	$61.50	42	103	$2,583.00	$6,334.50
111		480	406	1800	00			PAN MOLIDO (1000 G)	PIEZA	$189.50	20	50	$3,790.00	$9,475.00
112		480	406	2000	00			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	PIEZA	$46.25	77	192	$3,561.25	$8,880.00
113		480	406	2100	00			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	PIEZA	$10.20	1056	2639	$10,771.20	$26,917.80
114		480	406	2600	02			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	PIEZA	$16.85	130	325	$2,190.50	$5,476.25
115		480	406	2600	04			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	PIEZA	$16.85	119	296	$2,005.15	$4,987.60
116		480	406	2600	06			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	PIEZA	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
117		480	406	2600	08			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	PIEZA	$1.85	52	130	$96.20	$240.50
118		480	406	2600	14			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	PIEZA	$1.85	152	380	$281.20	$703.00
119		480	406	2600	16			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	PIEZA	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
120		480	406	2600	18			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	PIEZA	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
121		480	406	2800	00			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	PIEZA	$2.95	130	324	$383.50	$955.80
122	GRUPO 5 LEGUMINOSAS	480	501	0200	00		SUBGRUPO 501 FRIJOL	FRIJOL BAYO (1000 G)	PIEZA	$47.50	52	129	$2,470.00	$6,127.50
123		480	501	0301	00			ALUBIA (1000 G)	PIEZA	$46.50	11	26	$511.50	$1,209.00
124		480	501	0600	00			FRIJOL NEGRO (1000 G)	PIEZA	$50.85	70	174	$3,559.50	$8,847.90
125		480	503	0100	01		SUBGRUPO 503	HABA SECA (1000 G)	PIEZA	$18.50	11	26	$203.50	$481.00

No.	GRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
							HABA							
126		480	504	0100	01		SUBGRUPO 504 LENTEJA	LENTEJA (1000 G)	PIEZA	$85.60	8	19	$684.80	$1,626.40
127		480	505	0400	00		SUBGRUPO 505 SOYA	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	PIEZA	$2.00	8	20	$16.00	$40.00
128		480	601	0100	01		SUBGRUPO 601 AZÚCAR	AZÚCAR MORENO (1000 G)	PIEZA	$44.20	199	496	$8,795.80	$21,923.20
129		480	601	0300	00			PILONCILLO (1000 G)	PIEZA	$1.35	8	19	$10.80	$25.65
130		480	602	0903	01		SUBGRUPO 602 BEBIDAS	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	PIEZA	$1.50	258	644	$387.00	$966.00
131		480	604	0100	00		SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	PIEZA	$15.50	11	27	$170.50	$418.50
132		480	606	0100	00		SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	CAJETA (660 ML)	PIEZA	$2.50	11	27	$27.50	$67.50
133		480	607	0400	00		SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	GOMITAS DE DULCE	PIEZA	$3.20	40	98	$128.00	$313.60
134		480	607	0500	00			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	PIEZA	$1.50	42	104	$63.00	$156.00
135	GRUPO 6 AZÚCARES	480	607	0800	00			PALETAS DE DULCE (560 G)	PIEZA	$65.00	7	17	$455.00	$1,105.00
136		480	608	0100	00		SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	PIEZA	$83.50	38	94	$3,173.00	$7,849.00
137		480	608	0300	00			MANGO EN ALMÍBAR (850 G)	PIEZA	$3.90	42	103	$163.80	$401.70
138		480	608	0501	00			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	PIEZA	$78.25	27	67	$2,112.75	$5,242.75
139		480	609	0100	00		SUBGRUPO 609 GELATINA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	PIEZA	$17.50	496	1240	$8,680.00	$21,700.00
140		480	609	0101	00			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	PIEZA	$1.50	34	83	$51.00	$124.50
141		480	610	0100	00		SUBGRUPO 610 MERMELADAS	ATE DE FRUTAS (700 G)	PIEZA	$2.90	18	45	$52.20	$130.50
142		480	610	0300	00			MERMELADA DE FRESA (470 G)	PIEZA	$66.50	10	23	$665.00	$1,529.50
143		480	610	0301	00			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	PIEZA	$7.50	34	83	$255.00	$622.50
144		480	611	0200	00		SUBGRUPO 611 MIEL	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	PIEZA	$4.00	7	16	$28.00	$64.00
145		480	611	0201	00			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	PIEZA	$72.50	9	21	$652.50	$1,522.50
146		480	701	0100	00		SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	PIEZA	$92.50	128	320	$11,840.00	$29,600.00
147		480	701	0300	00			TOCINO (500 G)	PIEZA	$14.50	12	30	$174.00	$435.00
148		480	702	0102	01		SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	PIEZA	$131.20	272	680	$35,686.40	$89,216.00
149		480	702	0105	00			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	PIEZA	$12.80	11	27	$140.80	$345.60
150	GRUPO 7 GRASAS	480	702	0300	00			MARGARINA SIN SAL (90 G)	PIEZA	$24.50	198	495	$4,851.00	$12,127.50
151		480	703	0100	00		SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	MAYONESA (390 G)	PIEZA	$73.00	74	183	$5,402.00	$13,359.00
152		480	704	0100	00		SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	PIEZA	$8.90	7	17	$62.30	$151.30
153		480	704	0200	00			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	PIEZA	$295.50	8	18	$2,364.00	$5,319.00
154		480	704	0300	00			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	PIEZA	$81.50	7	16	$570.50	$1,304.00
155		480	704	0400	00			NUEZ SIN CASCARA	PIEZA	$394.50	7	17	$2,761.50	$6,706.50
156		480	802	0100	00		SUBGRUPO 802 ESPECIAS	AJO EN BULBO	KILOGRAMO	$131.50	22	54	$2,893.00	$7,101.00
157		480	802	0200	00			AJONJOLÍ (500 G)	PIEZA	$68.00	8	18	$544.00	$1,224.00
158		480	802	0400	00			CANELA EN RAJA (1000 G)	KILOGRAMO	$481.00	9	22	$4,329.00	$10,582.00
159		480	802	0500	00			CLAVO ENTERO (50 G)	PIEZA	$41.50	6	13	$249.00	$539.50
160	GRUPO 8 CONDIMENTOS	480	802	0600	00			COMINO ENTERO (60 G)	PIEZA	$94.50	6	14	$567.00	$1,323.00
161		480	802	0800	01			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	PIEZA	$721.00	6	13	$4,326.00	$9,373.00
162		480	802	0901	01			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	PIEZA	$84.50	6	13	$507.00	$1,098.50
163		480	805	0100	00		SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	CILANTRO	KILOGRAMO	$40.50	27	66	$1,093.50	$2,673.00
164		480	805	0200	00			EPAZOTE	KILOGRAMO	$54.00	18	44	$972.00	$2,376.00

No.	GRUPO	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
165		480	805	0300	00			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	KILOGRAMO	$228.00	5	12	$1,140.00	$2,736.00
166		480	805	0400	00			HOJA DE AGUACATE	KILOGRAMO	$62.50	6	13	$375.00	$812.50
167		480	805	0600	00			PEREJIL	KILOGRAMO	$49.50	10	23	$495.00	$1,138.50
168		480	806	0100	00		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	PIEZA	$320.50	43	107	$13,781.50	$34,293.50
169		480	806	0200	00			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	KILOGRAMO	$251.50	12	28	$3,018.00	$7,042.00
170		480	806	0300	00			TAMARINDO	KILOGRAMO	$96.50	6	15	$579.00	$1,447.50
171		480	806	0400	00			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	PIEZA	$41.00	5	12	$205.00	$492.00
172		480	806	0500	00			TE DE MANZANILLA NATURAL	PIEZA	$72.00	6	13	$432.00	$936.00
173		480	806	0700	00			TE DE YERBABUENA NATURAL	PIEZA	$47.50	6	14	$285.00	$665.00
174		480	808	0100	00		SUBGRUPO 808 SABORIZANTES	SALSA INGLESA (1000 ML)	PIEZA	$198.00	6	13	$1,188.00	$2,574.00
175		480	808	0200	00			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	PIEZA	$32.50	46	115	$1,495.00	$3,737.50
176		480	808	0300	00			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	PIEZA	$51.20	8	19	$409.60	$972.80
177		480	809	0100	00		SUBGRUPO 809 SAZONADORES	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	PIEZA	$25.20	24	59	$604.80	$1,486.80
178		480	809	0200	00			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	PIEZA	$194.20	35	87	$6,797.00	$16,895.40
179		480	809	0300	00			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	PIEZA	$32.00	8	20	$256.00	$640.00
180		480	809	0400	00			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	PIEZA	$65.00	8	20	$520.00	$1,300.00
181	GRUPO 9 AGUA SEGURA	480	901	0101	00		SUBGRUPO 801 AGUA	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	PIEZA	$7.80	289	722	$2,254.20	$5,631.60
											23150	57706	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**
												I.V.A.	**-**	**-**
												TOTAL	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**

LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL **ANEXO 01 (UNO) "DESCRIPCIÓN, CANTIDADES E IMPORTES"** DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL PRECIO UNITARIO ES CONSIDERADO FIJO Y EN LA MONEDA NACIONAL **(PESO MEXICANO)** HASTA QUE CONCLUYA LA RELACIÓN CONTRACTUAL QUE SE FORMALIZA, INCLUYENDO TODOS LOS CONCEPTOS Y COSTOS INVOLUCRADOS EN LA **"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS";** 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. CONDICIONES Y LUGAR DE PAGO.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 5.5 Y 5.5.1 DE LAS POLÍTICAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL; **"EL INSTITUTO"** EFECTUARÁ EL PAGO A TRAVÉS DE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA DE FONDOS, EN PESOS DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, A TRAVÉS DEL ESQUEMA ELECTRÓNICO INTERBANCARIO QUE **"EL INSTITUTO"** TIENE EN OPERACIÓN, PARA TAL EFECTO **"EL PROVEEDOR",** DEBERÁ PROPORCIONAR EN SU OPORTUNIDAD EL NÚMERO DE CUENTA, CLABE, INSTITUCIÓN BANCARIA Y SUCURSAL, CONFORME A LOS BIENES EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 01 (UNO) "DESCRIPCIÓN, CANTIDADES E IMPORTES",** QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE CONTRATO.

EL PAGO SE DEBERÁ REALIZAR EN UN PLAZO MÁXIMO DE **8 DÍAS** PARA **PERECEDEROS** Y **20 DÍAS** PARA **ABARROTES**, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SEA ENTREGADO Y ACEPTADO EL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL POR INTERNET (CFDI) O FACTURA ELECTRÓNICA A **"EL INSTITUTO"**, CON LA APROBACIÓN (FIRMA) DEL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO, PARA LA CUENTA CONTABLE **51221001 "VÍVERES".**

EL CÓMPUTO DEL PLAZO PARA REALIZAR EL PAGO SE CONTABILIZARÁ A PARTIR DEL DÍA HÁBIL SIGUIENTE DE LA ACEPTACIÓN DEL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA, Y ÉSTA REÚNA LOS REQUISITOS FISCALES QUE ESTABLECE LA LEGISLACIÓN EN LA MATERIA, EL DESGLOSE DE LOS BIENES ENTREGADOS, LOS PRECIOS UNITARIOS, SE VERIFIQUE SU AUTENTICIDAD, NO EXISTAN ACLARACIONES AL IMPORTE Y VAYA ACOMPAÑADA CON LA DOCUMENTACIÓN SOPORTE DE LOS BIENES ENTREGADOS, QUE FUERON REFERIDOS EN EL PÁRRAFO QUE ANTECEDE.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 90 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, EN CASO DE QUE EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA ENTREGADO PRESENTE ERRORES, EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO O QUIEN ÉSTE DESIGNE POR ESCRITO, DENTRO DE LOS 3 (TRES) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES DE SU RECEPCIÓN, INDICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LAS DEFICIENCIAS QUE DEBERÁ CORREGIR; POR LO QUE, EL PROCEDIMIENTO DE PAGO REINICIARÁ EN EL MOMENTO EN QUE **"EL PROVEEDOR"** PRESENTE EL CFDI Y/O DOCUMENTOS SOPORTE CORREGIDOS Y SEAN ACEPTADOS.

EL TIEMPO QUE **"EL PROVEEDOR"** UTILICE PARA LA CORRECCIÓN DEL CFDI Y/O DOCUMENTACIÓN SOPORTE ENTREGADA, NO SE COMPUTARÁ PARA EFECTOS DE PAGO, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 73 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR **"EL PROVEEDOR",** ANTE LA OFICINA DE TRÁMITE Y EROGACIONES, DEPENDIENTE DEL DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO, CONTABILIDAD Y EROGACIONES, UBICADA EN **CALLE 4 NORTE 2005 COLONIA CENTRO, C.P. 72000 EN PUEBLA**, EN UN HORARIO DE **LUNES A VIERNES** DE **08:00 A 13:00 HORAS,** DEBIENDO PRESENTAR LO SIGUIENTE:

LA FACTURA DEBERÁ CONTENER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

a) 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:
   - NÚMERO DE PROVEEDOR.
   - NÚMERO DE CONTRATO.
b) OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL POSITIVA Y VIGENTE.
c) OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DE INFONAVIT POSITIVA Y VIGENTE.
d) OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DEL SAT POSITIVA Y VIGENTE.
e) FIRMA DE AUTORIZACIÓN DEL ADMINISTRADOR DE CONTRATO

"EL PROVEEDOR" MANIFIESTA SU CONFORMIDAD PARA QUE, HASTA EN TANTO NO SE CUMPLA CON LA VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS, NO SE TENDRÁN COMO RECIBIDOS O ACEPTADOS POR EL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO.

EL CFDI O FACTURA ELECTRÓNICA SE DEBERÁ PRESENTAR DESGLOSANDO EL IMPUESTO CUANDO APLIQUE.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A NO CANCELAR ANTE EL SAT LOS CFDI A FAVOR DE **"EL INSTITUTO"** PREVIAMENTE VALIDADOS EN EL PORTAL DE SERVICIOS A **"EL PROVEEDOR",** SALVO JUSTIFICACIÓN Y COMUNICACIÓN POR PARTE DEL MISMO, AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO PARA SU AUTORIZACIÓN EXPRESA DEBIENDO ÉSTE INFORMAR AL ÁREA DE TRÁMITE DE EROGACIONES DE DICHA JUSTIFICACIÓN Y REPOSICIÓN DEL CFDI.

EL PAGO A **"EL PROVEEDOR"** SE DEPOSITARÁ EN LA FECHA PROGRAMADA A TRAVÉS DEL SISTEMA DE PAGOS ELECTRÓNICOS INTERBANCARIOS, EN CASO DE SER CHEQUE SERÁ CON INSTITUCIÓN BANCARIA "HSBC MÉXICO, S.A., INSTITUCIÓN DE BANCA MÚLTIPLE, GRUPO FINANCIERO HSBC", PARA TAL EFECTO DEBERÁ PRESENTAR EN EL DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO, CONTABILIDAD Y EROGACIONES, SITO EN **CALLE 4 NORTE 2005, COLONIA CENTRO, CÓDIGO POSTAL 72000, PUEBLA, PUEBLA**, EN HORARIO DE **08:00 A 13:00 HORAS**, PETICIÓN ESCRITA INDICANDO: RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO FISCAL, NÚMERO TELEFÓNICO, NOMBRE COMPLETO DEL APODERADO LEGAL CON FACULTADES DE COBRO Y SU FIRMA, NÚMERO DE CUENTA DE CHEQUES, SUCURSAL Y PLAZA, ASÍ COMO, NÚMERO DE PROVEEDOR ASIGNADO POR "**EL INSTITUTO"**. ANEXO A LA SOLICITUD **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE LA CÉDULA DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL; LOS ORIGINALES SE SOLICITAN ÚNICAMENTE PARA COTEJAR LOS DATOS Y LES SERÁ DEVUELTOS EN EL MISMO ACTO.

LA FACTURA DEBERÁ ELABORARSE A NOMBRE DEL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES **IMS421231I45**, CON DOMICILIO FISCAL EN **AVENIDA PASEO DE LA REFORMA NO. 476, COLONIA JUÁREZ, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06600 CIUDAD DE MÉXICO.**

PARA LA VALIDACIÓN DE DICHOS COMPROBANTES **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ CARGAR EN INTERNET, A TRAVÉS DEL PORTAL DE SERVICIOS DE LA PAGINA DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, EL ARCHIVO EN FORMATO **XML**, LA VALIDEZ

DE LOS MISMOS, SERÁ DETERMINADA DURANTE LA CARGA Y ÚNICAMENTE LOS COMPROBANTES VALIDOS SERÁN PROCEDENTES PARA PAGO.

PARA EFECTOS DE TRÁMITE DE PAGO, **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ SER TITULAR DE UNA CUENTA BANCARIA, EN LA QUE SE EFECTUARÁ LA TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA DE PAGO, RESPECTO DE LA CUAL DEBERÁ PROPORCIONAR TODA LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN QUE LE SEA REQUERIDA POR **"EL INSTITUTO",** PARA EFECTOS DEL PAGO.

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN QUE **"EL INSTITUTO"** LE SOLICITE PARA EL TRÁMITE DE PAGO, ATENDIENDO A LAS DISPOSICIONES LEGALES E INTERNAS DE **"EL INSTITUTO"**.

EL PAGO DE LOS BIENES ENTREGADOS, QUEDARÁ CONDICIONADO AL PAGO QUE **"EL PROVEEDOR"** DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

ASIMISMO, **"EL INSTITUTO"** ACEPTARÁ DE **"EL 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**.**
PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTEN PAGOS EN EXCESO, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 73, PÁRRAFO TERCERO, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**.**

QUINTA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA

LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ADQUISICIÓN DE **"VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS"** DEBERÁ SER SUMINISTRADA POR "**EL PROVEEDOR",** EN LAS INSTALACIONES DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DE ESTE ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA EN EL ESTADO DE PUEBLA DE ACUERDO A SUS NECESIDADES Y QUE SE ENLISTAN A CONTINUACIÓN, DURANTE EL PERIODO QUE ABARCA DEL **20 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025**.

UNIDAD	RESPONSABLE DEL ÁREA	CORREO ELECTRÓNICO	DOMICILIO	TELÉFONO	HORARIO
Hospital General de Zona No. 5	L. N. AMAIRANY ROSAS VAQUERO	amairany.rosas@imss.gob.mx	Km. 4.5 Carretera Atlixco - Metepec Col. C.P. 74360, Atlixco, Puebla	[redacted]	**08:00 a 16:00 hrs.**
Hospital General Regional No. 15	L. N. HAZAEL NAHUM ORDAZ JUAREZ	hazael.ordaz@imss.gob.mx	Paseo de las Américas s/n y Av. Garcicrespo Col. C.P. 75720, Tehuacán, Puebla		**08:00 a 16:00 hrs.**
Hospital General de Zona No. 20	MTRA. JESSICA VÉLEZ BARRAGÁN	jessica.velez@imss.gob.mx	Av. Fidel Velázquez No. 4211 La Margarita, C.P. 72565		**08:00 a 16:00 hrs.**
Hospital General Regional No. 36	LIC. SANDRA ESLI CUATLAYOL DELGADO	sandra.cuatlayol@imss.gob.mx	Av. 10 Pnt, col. San Alejandro,72090 Heroica Puebla de Zaragoza; pue.		**08:00 a 16:00 hrs.**
Hospital General de Zona No. 35	MTRA. MARÍA DEL CORAL MARTÍNEZ CONDE	maria.martinezcon@imss.gob.mx	El Carmen 4-A, El Carmen, 72702 San Juan Cuautlancingo, Pue.		**08:00 a 16:00 hrs.**
Hospital General de Zona No. 23	DR. LUIS CIPRIANO BRETÓN HERNÁNDEZ	luis.breton@imss.gob.mx	Av. Juárez No. 7 Col. San Cayetano C.P. 73800, Teziutlán, Puebla		**08:00 a 16:00 hrs.**

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

RÉGIMEN ORDINARIO

GRUPO	ZONA	NUMERO DE VEHÍCULOS	TIPO	MODELO MÍNIMO
GRUPO 1 .- CARNES Y HUEVO GRUPO 2.- DERIVADOS LÁCTEOS	ZONA 1 Urbana	2	THERMOKING	2015
	FORÁNEAS ZONA 2 Metepec	1	THERMOKING	2015
	Zona 3 Teziutlán	1	THERMOKING	2015
	Zona 4 Tehuacán:	1	THERMOKING	2015
	TOTAL	**5**		

Testado número telefónico con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

GRUPO	ZONA	NUMERO DE VEHÍCULOS	TIPO	MODELO MÍNIMO
GRUPO 3.- FRUTAS Y VERDURAS	ZONA 1 Urbana	2	CAJA SECA	2015
	FORÁNEAS ZONA 2 Metepec	1	CAJA SECA	2015
	Zona 3 Teziutlán	1	CAJA SECA	2015
	Zona 4 Tehuacán:	1	CAJA SECA	2015
	TOTAL	**5**		

GRUPO	ZONA	NUMERO DE VEHÍCULOS	TIPO	MODELO MÍNIMO
GRUPO 4.-CEREALES **GRUPO 5.- LEGUMINOSAS** **GRUPO 6.-AZÚCARES** **GRUPO 7.-GRASAS** **GRUPO 8.- CONDIMENTOS** **GRUPO 9.- AGUA SEGURA**	ZONA 1 Urbana	2	CAJA SECA	2015
	FORÁNEAS ZONA 2 Metepec	1	CAJA SECA	2015
	Zona 3 Teziutlán	1	CAJA SECA	2015
	Zona 4 Tehuacán:	1	CAJA SECA	2015
	TOTAL	**5**		

GRUPO	ZONA	NUMERO DE VEHÍCULOS	TIPO	MODELO MÍNIMO
GRUPO 2.- DERIVADOS LÁCTEOS SUBGRUPO 201 LECHE **GRUPO 6.-AZÚCARES** SUBGRUPO 602 BEBIDAS	ZONA 1 Urbana	1	CAJA SECA	2015
	FORÁNEAS ZONA 2 Metepec	1	CAJA SECA	2015
	Zona 3 Teziutlán	1	CAJA SECA	2015
	Zona 4 Tehuacán:	1	CAJA SECA	2015
	TOTAL	**4**		

CUADRO DE NORMAS VIGENTES Y CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.	NOM-251-SSA1-2009	INFORME DE RESULTADOS EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA DE SUS INSTALACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS. ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, ADEMÁS DE PRESENTAR CERTIFICADO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE DICHA NORMA EMITIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD, EN CASO DE QUE, EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		NOM-051-SCFI-SSA1-2010	PRODUCTOS DE MARCA Y ETIQUETADO O IMPRESIÓN EN EL ENVASE.
EMPRESAS QUE VENDEN Y DISTRIBUYEN CARNES FRESCAS Y LAS QUE FABRICAN PRODUCTOS DERIVADOS DE ESTAS.	CARNES FRESCAS	CUMPLIR CON EL ORIGEN DE PRODUCTOS DE RASTROS CON INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"	COPIA SIMPLE DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF". ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
		NOM-034-SSA1-1993	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE
		NOM-194-SSA1-2004	
	PRODUCTOS DE LA PESCA	NOM-027-SSA1-1993	

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
		NOM-029-SSA1-1993	ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE QUE, EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994 NOM-158-SCFI-2003 NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN. LOS ALIMENTOS QUE SEAN ENTREGADOS Y DISTRIBUIDOS EN REBANADAS O QUE POR EL GRAMAJE REQUERIDO NO PUEDAN SER ENTREGADOS EN SU ENVASE PRIMARIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ IDENTIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS EN LO INDIVIDUAL SEGÚN LA PRESENTACIÓN CON LOS SIGUIENTES DATOS: • MARCA COMERCIAL • NOMBRE GENÉRICO Y ESPECÍFICO • FECHA DE FABRICACIÓN Y CADUCIDAD • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE • NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROVEEDOR • FECHA DE REBANADO O CORTE Y • PESO NETO LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NOM-213-SSA1-2002.
GRUPO	**PRODUCTO**	**NOM/ NMX/ CRITERIO**	**FORMA DE EVALUACIÓN**
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO CON LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN. ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
GRUPO 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA SOLICITUD, SIENDO EMITIDOS POR LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO. ADEMÁS DICHA DOCUMENTACIÓN SE REQUERIRÁ AL PROVEEDOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE QUE EN LA RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS, SE OBSERVE ALGÚN RIESGO DE CONTAMINACIÓN.
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	
GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	GRUPO 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN	VERIFICAR EN LA MUESTRA FÍSICA • LA MADUREZ,

GRUPO	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
		RELACIÓN A LA CLASIFICACIÓN DE FRUTAS: CÍTRICAS. DE CÁSCARA MUY SUAVE. DE CÁSCARA DURA O PULPA SUAVE Y/O JUGOSA. DE CÁSCARA Y/O PULPA MUY SUAVE. VEGETALES: DE HOJA Y FLORES. GERMINADOS. DE VAINA. CONDIMENTOS. DE CONSISTENCIA SIMILARES ENTRE SI. CHILES SECOS.	• MANEJO, • CONSERVACIÓN • EMPAQUES PRIMARIO BOLSAS DE PLÁSTICO • EMPAQUES SECUNDARIOS, CAJA DE PLÁSTICO (TARAS APILABLES NO PERFORADAS),
GRUPO 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800 ABARROTES EN GENERAL	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	ETIQUETA DEL ENVASE.
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-247-SSA1-2008.	ETIQUETA DEL ENVASE.
	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	ETIQUETA DEL ENVASE.
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
	ALIMENTOS PARA LACTANTES	NOM-131-SSA1-2012	DE ACUERDO CON LA DESCRIPCIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
GRUPO 480 JUGOS PREENVASADOS	JUGOS PREENVASADOS	NOM-173-SCFI-2009	DE ACUERDO CON LA EVALUACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.

CANJE O RECHAZO DE BIENES RECIBIDOS.

CANJE.

"**EL INSTITUTO"** A TRAVÉS DE LA UNIDAD MÉDICA HOSPITALARIA, PODRÁ SOLICITAR EL CANJE DE CUALQUIERA DE LOS PRODUCTOS A **"EL PROVEEDOR**", POR NO ENTREGAR LA (S) MARCA (S) OFERTADA (S), O BIEN NO CUMPLAN CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN, O PRESENTEN DEFECTOS DE CALIDAD, HASTA **24 (VEINTICUATRO)** HORAS DESPUÉS DE LA RECEPCIÓN. PARA **ABARROTES** EL PERÍODO SERÁ DE **10 (DIEZ)** DÍAS NATURALES, CUANDO SE COMPRUEBE QUE POR LA NATURALEZA PROPIA DEL ALIMENTO, Y NO OBSTANTE, HABER SIDO MANTENIDO CONFORME A LAS CONDICIONES ADECUADAS DE TEMPERATURA, ÉSTE SUFRA ALTERACIONES FÍSICO-QUÍMICAS. PARA EL PAN FRESCO, SU DEVOLUCIÓN SERÁ DE MANERA INMEDIATA A LA RECEPCIÓN.

EL HORARIO DE CANJE SERÁ EN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR CADA ZONA DE ENTREGA, 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 DE **"EL INSTITUTO"**.

"**EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE, POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR A **"EL INSTITUTO"** Y/O A TERCEROS, EN LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN LAS CONDICIONES PRECISADAS (DEFECTOS DE CALIDAD, MARCAS DISTINTAS DE LAS OFERTADAS, VICIOS OCULTOS, ETC.).

RECHAZO DE BIENES.

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

- NO REÚNAN LOS CRITERIOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN EL CUADRO BÁSICO DE ALIMENTOS.
- NO CUMPLAN CON EL LINEAMIENTO DE "CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU RECEPCIÓN O SELECCIÓN".

- NO SEAN DE LAS MARCAS OFERTADAS POR "**EL PROVEEDOR"** EN SU PROPUESTA TÉCNICA.

- SEA MAYOR LA CANTIDAD ENTREGADA QUE LA SOLICITADA. (EL EXCEDENTE NO SE RECIBIRÁ).

- TRATÁNDOSE DE FRUTAS Y VERDURAS, NO SE RECIBIRÁN AQUELLOS QUE POR EL TRANSPORTE O MANEJO HAYAN SUFRIDO APLASTAMIENTO O ALTERACIÓN FÍSICA.

- NO SE ENCUENTREN INCLUIDOS EN LA ORDEN DE COMPRA.

- CUANDO SE CUENTE CON AVISO DE CANCELACIÓN Y/O MODIFICACIÓN POR ESCRITO, CON ANTICIPACIÓN A 24 (VEINTICUATRO) HORAS.

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

LOS ALIMENTOS NO RECIBIDOS Y DEVUELTOS POR RECHAZO DEBERÁN SER ENTREGADOS SEGÚN SEA EL CASO, DURANTE EL TRANSCURSO DEL DÍA DE ENTREGA, DE ACUERDO AL HORARIO QUE ESTABLEZCA CADA UNIDAD HOSPITALARIA, INDICANDO EN LA CORRESPONDIENTE ORDEN DE REMISIÓN QUE LOS ARTÍCULOS CORRESPONDEN A UN RECHAZO.

TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL CANJE O RECHAZO CORRERÁN POR CUENTA DE **"EL PROVEEDOR"**, PREVIA NOTIFICACIÓN DE **"EL INSTITUTO"**.

"**EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A RESPONDER POR SU CUENTA Y RIESGO DE LOS DAÑOS Y/O PERJUICIOS QUE, POR INOBSERVANCIA O NEGLIGENCIA DE SU PARTE, LLEGUE A CAUSAR A **"EL INSTITUTO"** Y/O A TERCEROS CON MOTIVO DEL RECHAZO DE LOS BIENES, CUANDO ESTOS SE ENCUENTREN EN LOS SUPUESTOS PREVISTOS EN ESTE NUMERAL.

VERIFICACIÓN DE CALIDAD.

"**EL INSTITUTO**", PODRÁ REALIZAR PROGRAMAS DE VERIFICACIÓN A TRAVÉS DEL PERSONAL QUE DESIGNE EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, PARA COMPROBAR QUE SE CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES VIGENTES, APLICANDO LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA, CONFORME AL ANEXO TÉCNICO DEL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025**.

DICHA VERIFICACIÓN, SE PODRÁ INICIAR A PARTIR DE QUE SE REALICE LA PRIMERA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN, EN CASO DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN FUERA DE ESPECIFICACIONES SE PROCEDERÁ AL CANJE O DEVOLUCIÓN (RECHAZO).

TODOS LOS GASTOS QUE SE GENEREN POR CONCEPTO DE LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS QUEDARÁN A CARGO DE **"EL PROVEEDOR"**.

SEXTA. VIGENCIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ **DEL 20 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.**

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" ESTÁN DE ACUERDO QUE **"EL INSTITUTO"** POR RAZONES FUNDADAS Y EXPLÍCITAS PODRÁ AMPLIAR EL MONTO O EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES ENTREGADOS, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 74 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO; ASÍ COMO LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, 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 ENTREGADOS, 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 CONFORME A LA NORMATIVIDAD APLICABLE, Y DEBERÁ SUSCRIBIRSE POR EL SERVIDOR PÚBLICO DE **"EL INSTITUTO"** QUE LO HAYA HECHO, O QUIEN LO SUSTITUYA O ESTÉ FACULTADO PARA ELLO, PARA LO CUAL **"EL PROVEEDOR"** REALIZARÁ EL AJUSTE RESPECTIVO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 91, ÚLTIMO PÁRRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, 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, COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE.

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

PARA LA REALIZACIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, NO SE REQUIERE QUE "**EL PROVEEDOR**" PRESENTE UNA GARANTÍA POR LA CALIDAD DE LOS BIENES ENTREGADOS.

NOVENA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

CON BASE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 5.5.5.1 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, **"EL PROVEEDOR"** PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO ADJUDICADO, DEBERÁ PRESENTAR FIANZA DIVISIBLE EXPEDIDA POR AFIANZADORA DEBIDAMENTE CONSTITUIDA EN TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 10% (DIEZ POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, A FAVOR DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, CONFORME AL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025.**

"EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO A ENTREGAR A **"EL INSTITUTO"** LA PÓLIZA DE FIANZA, EN LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO, SITO EN **CALLE 5 DE FEBRERO ORIENTE, NO. 107, SAN FELIPE HUEYOTLIPAN, C.P. 72030, PUEBLA, PUEBLA**

ESTA GARANTÍA DEBERÁ PRESENTARSE DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO (LAASSP).

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 81, FRACCIÓN II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LA APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

LA FIANZA DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 103 FRACCIONES I Y III DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, QUE A LA LETRA DICE:

ARTÍCULO 103: LOS PROVEEDORES PODRÁN OTORGAR LAS GARANTÍAS A QUE SE REFIERE LA LEY Y ESTE REGLAMENTO, EN ALGUNA DE LAS FORMAS PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 48 DE LA LEY DE TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN EN EL CASO DE DEPENDENCIAS, O EN LAS DISPOSICIONES APLICABLES TRATÁNDOSE DE ENTIDADES.

CUANDO LA FORMA DE GARANTÍA SEA MEDIANTE FIANZA, SE OBSERVARÁ LO SIGUIENTE:
I. LA PÓLIZA DE LA FIANZA DEBERÁ CONTENER, COMO MÍNIMO, LAS SIGUIENTES PREVISIONES:

A) QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO;

B) QUE, PARA CANCELAR LA FIANZA, SERÁ REQUISITO CONTAR CON LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES;

C) QUE LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN QUE GARANTICE Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE SE OTORGUE PRÓRROGA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O DE LOS JUICIOS QUE SE INTERPONGAN Y HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA QUE QUEDE FIRME, Y

D) QUE LA AFIANZADORA ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE A LOS PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN PREVISTOS EN LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INDEMNIZACIÓN POR MORA, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA. TRATÁNDOSE DE DEPENDENCIAS, EL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN SERÁ EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 282 DE LA CITADA LEY, DEBIÉNDOSE ATENDER PARA EL COBRO DE INDEMNIZACIÓN POR MORA LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 283 DE DICHA LEY;

II. EN CASO DE OTORGAMIENTO DE PRÓRROGAS O ESPERAS AL PROVEEDOR PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES, DERIVADAS DE LA FORMALIZACIÓN DE CONVENIOS DE AMPLIACIÓN AL MONTO O AL PLAZO DEL CONTRATO, SE DEBERÁ REALIZAR LA MODIFICACIÓN CORRESPONDIENTE A LA FIANZA

III. CUANDO AL REALIZARSE EL FINIQUITO RESULTEN SALDOS A CARGO DEL PROVEEDOR Y ÉSTE EFECTÚE LA TOTALIDAD DEL PAGO EN FORMA INCONDICIONAL, LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DEBERÁN CANCELAR LA FIANZA RESPECTIVA, Y

IV. CUANDO SE REQUIERA HACER EFECTIVAS LAS FIANZAS, LAS DEPENDENCIAS DEBERÁN REMITIR A LA TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, DENTRO DEL PLAZO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 77 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN, LA SOLICITUD DONDE SE PRECISE LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA IDENTIFICAR LA OBLIGACIÓN O CRÉDITO QUE SE GARANTIZA Y LOS SUJETOS QUE SE VINCULAN CON LA FIANZA, DEBIENDO ACOMPAÑAR LOS DOCUMENTOS QUE SOPORTEN Y JUSTIFIQUEN EL COBRO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL REGLAMENTO DEL ARTÍCULO 95 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA EL COBRO DE FIANZAS OTORGADAS A FAVOR DE LA FEDERACIÓN, DEL DISTRITO FEDERAL, DE LOS ESTADOS Y DE LOS MUNICIPIOS DISTINTAS DE LAS QUE GARANTIZAN OBLIGACIONES FISCALES FEDERALES A CARGO DE TERCEROS; TRATÁNDOSE DE ENTIDADES LA SOLICITUD SE REMITIRÁ AL ÁREA CORRESPONDIENTE DE LA PROPIA ENTIDAD.

DE ACUERDO A LO INDICADO EN EL NUMERAL 5.5.5.2 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE **"EL INSTITUTO",** EN EL SUPUESTO DE QUE EL MONTO DEL CONTRATO ADJUDICADO SEA IGUAL O MENOR A **900 VECES LA UNIDAD DE MEDIDA Y ACTUALIZACIÓN (UMA) "EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A OTORGAR, DENTRO DE UN PLAZO DE DIEZ DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DE ESTE INSTRUMENTO, UNA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, **MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO**, POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL **10 % (DIEZ POR CIENTO)**, DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, A FAVOR DE **"EL INSTITUTO"**, PARA LO CUAL, SE DEBERÁ SEGUIR EL PROCEDIMIENTO SIGUIENTE:

- EL CHEQUE DEBE EXPEDIRSE A NOMBRE DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
- DICHO CHEQUE DEBERÁ SER RESGUARDADO, A TÍTULO DE GARANTÍA, EN LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO DELEGACIONAL.
- EL CHEQUE SERÁ DEVUELTO A MÁS TARDAR EL SEGUNDO DÍA HÁBIL POSTERIOR A QUE **"EL INSTITUTO"** CONSTATE EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. EN ESTE CASO, LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"** DEBERÁ HACERSE A MÁS TARDAR EL TERCER DÍA HÁBIL POSTERIOR A AQUÉL EN QUE **"EL PROVEEDOR"** DÉ AVISO DE LA CONCLUSIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL NUMERAL 5.5.5.5 DE LAS POLÍTICAS, BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DE **"EL INSTITUTO"**, LA PÓLIZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PERMANECERÁ EN **"EL INSTITUTO"** HASTA QUE PROCEDA SU LIBERACIÓN, O EN SU CASO HACERLA EFECTIVA POR INCUMPLIMIENTO DE **"EL PROVEEDOR"** PARA TAL EFECTO, SE SOLICITARA POR ESCRITO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO RATIFIQUE Y/O EXPRESE EN UN TÉRMINO NO MAYOR A TREINTA DÍAS NATURALES, SI **"EL PROVEEDOR"** HA CUMPLIDO, EN TIEMPO Y FORMA, Y A ENTERA SATISFACCIÓN DEL IMSS, CON LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

DICHA PÓLIZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ DEVUELTA A **"EL PROVEEDOR"** UNA VEZ QUE **"EL INSTITUTO"** LE OTORGUE AUTORIZACIÓN POR ESCRITO, PARA QUE ÉSTE PUEDA SOLICITAR A LA AFIANZADORA CORRESPONDIENTE LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA; AUTORIZACIÓN QUE SE ENTREGARÁ A **"EL PROVEEDOR"**, SIEMPRE QUE DEMUESTRE HABER CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ADQUIRIDAS POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO.

EL ÁREA CONTRATANTE A SU VEZ, SOLICITARÁ MEDIANTE OFICIO DIRIGIDO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, EXPRESE EN UN TÉRMINO NO MAYOR A TREINTA DÍAS NATURALES, SI **"EL PROVEEDOR"** HA CUMPLIDO, EN TIEMPO Y FORMA A ENTERA

SATISFACCIÓN DE **"EL INSTITUTO"** CON LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

PREVIA CONFIRMACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES PACTADAS, LA PÓLIZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ DEVUELTA A **"EL PROVEEDOR"** MEDIANTE AUTORIZACIÓN POR ESCRITO, CON EL FIN DE QUE PUEDA TRAMITAR ANTE LA AFIANZADORA CORRESPONDIENTE SU CANCELACIÓN.
DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 66 FRACCIÓN XI DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DE SU REGLAMENTO, LA APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO SERÁ POR EL MONTO PROPORCIONAL DE LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS, POR LO QUE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO SON **DIVISIBLES**.

EJECUCIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMENTO DE ESTE CONTRATO.

"EL INSTITUTO" LLEVARA A CABO LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO CUANDO:

A) SE RESCINDA ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO.

B) DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO SE DETECTEN DEFICIENCIAS, FALLAS O CALIDAD INFERIOR DE LOS BIENES ENTREGADOS, EN COMPARACIÓN CON LOS OFERTADOS.

C) CUANDO EN EL SUPUESTO DE QUE SE REALICEN MODIFICACIONES AL CONTRATO, NO ENTREGUE EN EL PLAZO PACTADO, EL ENDOSO O LA NUEVA GARANTÍA, QUE AMPARE EL PORCENTAJE ESTABLECIDO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, EN LA CLÁUSULA DÉCIMA INCISO A).

D) POR CUALQUIER OTRO INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE CONTRATO.

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, LA APLICACIÓN DE LAS GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SE APLICARÁN DE MANERA PROPORCIONAL AL MONTO DE LAS OBLIGACIONES INCUMPLIDAS, ES DECIR LA GARANTÍA SERÁ DIVISIBLE Y SE EJECUTARÁ EN RAZÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS QUE NO SEAN ENTREGADOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE **"EL INSTITUTO"**.

DE LO ANTERIOR "**EL PROVEEDOR**"**,** ACEPTA:

a) SU VOLUNTAD EN CASO DE QUE EXISTAN CRÉDITOS A SU FAVOR CONTRA "**EL INSTITUTO**", DE RENUNCIAR AL DERECHO A COMPENSAR QUE LE CONCEDE LA LEGISLACIÓN SUSTANTIVA CIVIL APLICABLE, POR LO QUE OTORGA SU CONSENTIMIENTO EXPRESO PARA QUE EN EL SUPUESTO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DEL CONTRATO, SE HAGA EFECTIVA LA GARANTÍA OTORGADA, ASÍ COMO CUALQUIER OTRO SALDO A FAVOR DE "**EL INSTITUTO**"**.**

b) SU CONFORMIDAD PARA QUE LA FIANZA QUE GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, PERMANEZCA VIGENTE DURANTE LA SUSTANCIACIÓN DE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS JUDICIALES O ARBITRALES Y LOS RECURSOS LEGALES QUE SE INTERPONGAN, CON RELACIÓN AL CONTRATO, HASTA QUE SEA DICTADA RESOLUCIÓN DEFINITIVA QUE CAUSE EJECUTORIA POR PARTE DE LA AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE.

c) SU CONFORMIDAD PARA QUE LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS ENTREGUE EL PAGO DE LA CANTIDAD RECLAMADA HASTA POR EL MONTO GARANTIZADO MÁS, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE DERIVE DEL ARTÍCULO 276 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUB JUDICE.

d) EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, NO JUDICIAL O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL ACTO RESCISORIO SEA COMBATIDO Y EL FIADO OBTENGA LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, YA SEA EN EL RECURSO ADMINISTRATIVO, EN EL JUICIO CONTENCIOSO O ANTE EL TRIBUNAL ARBITRAL CORRESPONDIENTE.

e) EN CASO DE QUE EL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO, O ANTE AUTORIDAD JUDICIAL O TRIBUNAL ARBITRAL RESULTE FAVORABLE A LOS INTERESES DEL FIADO, Y LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS HAYA PAGADO LA CANTIDAD RECLAMADA, EL BENEFICIARIO DEVOLVERÁ A LA AFIANZADORA LA CANTIDAD PAGADA EN UN PLAZO MÁXIMO DE 100 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE QUE LA RESOLUCIÓN FAVORABLE AL FIADO HAYA CAUSADO EJECUTORIA.

f) SU ACEPTACIÓN PARA QUE LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO PERMANEZCA VIGENTE HASTA QUE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS HAYAN SIDO CUMPLIDAS EN SU TOTALIDAD, EN LA INTELIGENCIA QUE LA CONFORMIDAD PARA LA LIBERACIÓN DEBERÁ SER OTORGADA MEDIANTE ESCRITO SUSCRITO POR "**EL INSTITUTO**"**.**

g) SU CONFORMIDAD EN QUE LA RECLAMACIÓN QUE SE PRESENTE ANTE LA AFIANZADORA POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, QUEDARÁ INTEGRADA CON LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

- RECLAMACIÓN POR ESCRITO A LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS.
- COPIA DE LA PÓLIZA DE FIANZA EN SU CASO, SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS.
- COPIA DEL CONTRATO GARANTIZADO Y EN SU CASO SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS.
- COPIA DEL DOCUMENTO DE NOTIFICACIÓN AL FIADO DE SU INCUMPLIMIENTO.
- EN SU CASO, LA RESCISIÓN DEL CONTRATO Y SU NOTIFICACIÓN.
- EN SU CASO, DOCUMENTO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA Y SU NOTIFICACIÓN.
- COPIA DEL FINIQUITO Y EN SU CASO, SU NOTIFICACIÓN.
- IMPORTE RECLAMADO

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A:

a) ENTREGAR LOS INSUMOS 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, DE CALIDAD Y DEMÁS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS RESPECTIVOS ANEXOS.

c) 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.

d) 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 107 DEL REGLAMENTO DE LA "LAASSP".

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "EL INSTITUTO":

"EL INSTITUTO", SE OBLIGA A:

a) OTORGAR LAS FACILIDADES NECESARIAS, A EFECTO DE QUE **"EL PROVEEDOR"** LLEVE A CABO EN LOS TÉRMINOS CONVENIDOS LA ENTREGA DE LOS 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, AL **DR. ERNESTO CORONA ALVARADO,** EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS** DE **"EL INSTITUTO"**, CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C.) [redacted] QUIEN DARÁ SEGUIMIENTO Y VERIFICARÁN 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 REALIZARLOS NUEVAMENTE BAJO SU RESPONSABILIDAD Y SIN COSTO ADICIONAL PARA **"EL INSTITUTO"**, SIN PERJUICIO DE LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES O DEDUCCIONES AL COBRO CORRESPONDIENTES.

"EL INSTITUTO", A TRAVÉS DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, PODRÁ ACEPTAR LOS 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 DEL BIEN, CUANDO LA NATURALEZA PROPIA DE ÉSTOS LO PERMITA.

Testado RFC con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

DÉCIMA TERCERA. PENAS CONVENCIONALES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 75 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, **"EL INSTITUTO"** APLICARÁ PENAS CONVENCIONALES A **"EL PROVEEDOR"**, POR CADA DÍA DE ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, POR EL EQUIVALENTE AL **2.5%,** SOBRE EL VALOR TOTAL DE LO INCUMPLIDO, SIN INCLUIR EL IVA, EN CADA UNO DE LOS SUPUESTOS SIGUIENTES:

A). CUANDO "**EL PROVEEDOR"** NO ENTREGUE LOS BIENES QUE LE HAYAN SIDO REQUERIDOS, EN LA FECHA DE ENTREGA CORRESPONDIENTE. EN ESTE SUPUESTO LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL PODRÁ SER HASTA POR UN MÁXIMO DE CUATRO DÍAS COMO ENTREGA CON ATRASO;

B). CUANDO "**EL PROVEEDOR"** NO REPONGA, LOS BIENES QUE "**EL INSTITUTO"** HAYA SOLICITADO PARA SU CANJE.

LA PENA CONVENCIONAL POR ATRASO SE CALCULARÁ POR CADA DÍA DE INCUMPLIMIENTO, DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN ESTABLECIDO, APLICADO AL VALOR DE LOS BIENES ENTREGADOS CON ATRASO, Y DE MANERA PROPORCIONAL AL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUE CORRESPONDA A LA ENTREGA. LA SUMA DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ EXCEDER EL IMPORTE DE DICHA GARANTÍA.

ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO	PENA CONVENCIONAL
1 DÍA	2.5%
2 DÍAS	5.0%
3 DÍAS	7.5%
4 DÍAS	10%

EL MONTO MÁXIMO DE APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL NO PODRÁ SER SUPERIOR A LA PARTE PROPORCIONAL QUE CORRESPONDA AL PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PARA CADA PARTIDA, REQUERIMIENTO O CONCEPTO.

EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO SERÁ EL ENCARGADO DE DETERMINAR, CALCULAR Y NOTIFICAR A **"EL PROVEEDOR"** LAS PENAS CONVENCIONALES; ASÍ COMO DE VIGILAR EL REGISTRO O CAPTURA Y VALIDAR EN EL SISTEMA FINAT, DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA CONCLUSIÓN DEL INCUMPLIMIENTO, LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, Y COMUNICAR LOS INCUMPLIMIENTOS.

"EL INSTITUTO" DESCONTARÁ LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LA PENA CONVENCIONAL, SOBRE LOS PAGOS QUE DEBA CUBRIR **"EL PROVEEDOR"**. POR LO TANTO **"EL PROVEEDOR"** AUTORIZA A DESCONTAR LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LAS SANCIONES SEÑALADAS EN LOS PÁRRAFOS ANTERIORES, SOBRE LOS PAGOS QUE A ESTE DEBA CUBRIRLE "**EL INSTITUTO**" DURANTE EL PERÍODO EN QUE INCURRA Y/O SE MANTENGA EL INCUMPLIMIENTO CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES.

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

LA PENA CONVENCIONAL SE CALCULARÁ POR EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, POR CADA DÍA DE ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES ENTREGADOS O POR LA FALTA DE INICIO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES ENTREGADOS, DE ACUERDO CON EL PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN ESTABLECIDO PARA EL CORRESPONDIENTE PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

EN CUALQUIER CASO, DICHA PENA NO PODRÁ EXCEDER DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O PEDIDO, O DEL 20% DEL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS FUERA DEL PLAZO CONVENIDO, CUANDO SE HUBIERE EXCEPTUADO DE LA PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA.

EL PAGO DEL BIEN QUEDARÁ CONDICIONADO PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE **"EL PROVEEDOR"** DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

CONFORME A LO PREVISTO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 96, DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP, NO SE ACEPTARÁ LA ESTIPULACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, NI INTERESES MORATORIOS A CARGO DE **"EL INSTITUTO".**

LAS PENAS CONVENCIONALES DEBEN APLICARSE BAJO EL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD, TODA VEZ QUE, SI UNA PARTE DE LA OBLIGACIÓN FUE CUMPLIDA, LA PENA NO PUEDE SER APLICADA A LA TOTALIDAD DEL MONTO CONTRATADO.

LA PENALIZACIÓN SE CALCULARÁ A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE CONCLUYE EL PLAZO O FECHA CONVENIDA PARA INICIAR LA ENTREGA DE BIENES.

EN NINGÚN CASO, SE DEBERÁ AUTORIZAR EL PAGO DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, SÍ NO SE HA DETERMINADO, CALCULADO Y NOTIFICADO AL **"EL PROVEEDOR"** LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES APLICADAS EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL CONTRATO, ASÍ COMO SU REGISTRO Y VALIDACIÓN EN EL SISTEMA PREI MILLENIUM / FINAT.

EL SERVIDOR PÚBLICO DESIGNADO COMO ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, SERÁ EL RESPONSABLE DEL CÁLCULO, APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS DEDUCCIONES.

EL IMPORTE MÁXIMO DE LAS DEDUCCIONES NO PODRÁ SER MAYOR AL QUE RESULTE DE APLICAR EL PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

LOS PORCENTAJES ESTABLECIDOS EN LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS APLICAN, SIN CONSIDERAR EL I.V.A.

"EL PROVEEDOR" A SU VEZ AUTORIZA A "**EL INSTITUTO"** A DESCONTAR LAS CANTIDADES QUE RESULTEN DE APLICAR LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS, SOBRE LOS PAGOS QUE DEBA CUBRIR, RESPECTO DE CUALQUIER CONTRATO VIGENTE QUE TENGA SUSCRITO CON "**EL INSTITUTO"** O MEDIANTE LAS ÓRDENES DE INGRESO CORRESPONDIENTES.

CÁLCULO DE PENAS CONVENCIONALES:

LA PENA CONVENCIONAL SE CALCULARÁ DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES TÉRMINOS Y CONDICIONES EXPRESADOS EN LA FÓRMULA QUE SE DETALLA A CONTINUACIÓN:

PCA = %D X NDA X VSPA.

DÓNDE:

- PCA = PENA CONVENCIONAL APLICABLE
- %D=PORCENTAJE DETERMINADO EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025** Y EL PRESENTE CONTRATO, POR CADA DÍA DE ATRASO EN EL INICIO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES
- NDA = NÚMERO DE DÍAS DE ATRASO.
- VSPA = VALOR DE LOS BIENES REALIZADOS CON ATRASO, SIN IVA.

LAS PENAS CONVENCIONALES DEBERÁN APLICARSE BAJO EL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD, ES DECIR, SI UNA PARTE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES FUE ATENDIDA EN TIEMPO Y FORMA; LA PENA CONVENCIONAL DEBERÁ APLICARSE SOLO POR EL IMPORTE PACTADO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS EN LA FECHA ESTABLECIDA.

LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES NO DEBERÁN DE EXCEDER DE 10 DÍAS HÁBILES CONSECUTIVOS, NI DEL 10% DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO, UNA VEZ SUCEDIDO CUALQUIERA DE ESTOS DOS SUPUESTOS, SE PODRÁ INICIAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL INSTRUMENTO JURÍDICO CORRESPONDIENTE.

DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 75 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, **"EL INSTITUTO"** APLICARA PENAS CONVENCIONALES A **"EL PROVEEDOR",** CUANDO EXISTAN INCUMPLIMIENTOS EN LA FECHA PACTADA PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES CONTRATADOS, POR LO CUAL SE SOLICITA SE REALICE DE MANERA OPORTUNA DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES, A FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO SEÑALADO EN ESTE NUMERAL.

DÉCIMA CUARTA. 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 QUINTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

PARA LA ENTREGA DE BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, NO SE REQUIERE QUE "**EL PROVEEDOR**" CONTRATE UNA PÓLIZA DE SEGURO POR RESPONSABILIDAD CIVIL.

DÉCIMA SEXTA. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA BAJO SU COSTA Y RIESGO, A TRANSPORTAR LOS BIENES E INSUMOS NECESARIOS, PARA LA ENTREGA DE BIENES, DESDE SU LUGAR DE ORIGEN, HASTA LAS INSTALACIONES SEÑALADAS EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES CONTENIDOS EN EL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025** Y EN EL **ANEXO 04 (CUATRO) "PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA"** DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA SÉPTIMA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y GASTOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ENTREGA DE 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 OCTAVA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

"EL PROVEEDOR" NO PODRÁ CEDER TOTAL O PARCIALMENTE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO SE DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE **"EL INSTITUTO"**.

DÉCIMA NOVENA. 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.

POR LO ANTERIOR, **"EL PROVEEDOR"** MANIFIESTA EN ESTE ACTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE INFRACCIÓN A LA LEY FEDERAL DEL DERECHO DE AUTOR, NI A LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN A LA PROPIEDAD INDUSTRIAL.

EN CASO DE QUE **"EL INSTITUTO"** TUVIESE QUE EROGAR RECURSOS POR CUALQUIERA DE ESTOS CONCEPTOS, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A REEMBOLSAR DE MANERA INMEDIATA LOS RECURSOS EROGADOS POR AQUELLA.

VIGÉSIMA. CONFIDENCIALIDAD 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 DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA, LEY GENERAL DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS Y DEMÁS LEGISLACIÓN APLICABLE.

PARA EL TRATAMIENTO DE LOS DATOS PERSONALES QUE **"LAS PARTES"** RECABEN CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, DEBERÁ DE REALIZARSE CON BASE EN LO PREVISTO EN LOS AVISOS DE PRIVACIDAD RESPECTIVOS.

POR TAL MOTIVO, **"EL PROVEEDOR"** ASUME CUALQUIER RESPONSABILIDAD QUE SE DERIVE DEL INCUMPLIMIENTO DE SU PARTE, O DE SUS EMPLEADOS, A LAS OBLIGACIONES DE CONFIDENCIALIDAD DESCRITAS EN EL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA PRIMERA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA ENTREGA DE BIENES.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 80 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 102, FRACCIÓN II, DE SU REGLAMENTO, "**EL INSTITUTO**" EN EL SUPUESTO DE CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR O POR CAUSAS QUE LE RESULTEN IMPUTABLES, PODRÁ SUSPENDER LA ENTREGA DE BIENES, DE MANERA TEMPORAL, QUEDANDO OBLIGADO A PAGAR A "**EL PROVEEDOR**", AQUELLOS BIENES QUE HUBIESEN SIDO EFECTIVAMENTE ENTREGADOS, ASÍ COMO, AL PAGO DE GASTOS NO RECUPERABLES PREVIA SOLICITUD Y ACREDITAMIENTO.

UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON LA SUSPENSIÓN, EL CONTRATO PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS SUS EFECTOS LEGALES, SI **"EL INSTITUTO**" ASÍ LO DETERMINA; Y EN CASO DE QUE SUBSISTAN LOS SUPUESTOS QUE DIERON ORIGEN A LA SUSPENSIÓN, SE PODRÁ INICIAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO, CONFORME LO DISPUESTO EN LA CLÁUSULA SIGUIENTE.

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 BIENES ORIGINALMENTE CONTRATADOS Y SE DEMUESTRE QUE DE CONTINUAR CON EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, SE OCASIONARÍA ALGÚN DAÑO O PERJUICIO A **"EL INSTITUTO"**, O SE DETERMINE LA NULIDAD 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"**.

CUANDO **"EL INSTITUTO"** DETERMINE DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO, LO NOTIFICARÁ AL **"EL PROVEEDOR"** HASTA CON 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES ANTERIORES AL HECHO, DEBIENDO SUSTENTARLO EN UN DICTAMEN 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 BIENES RECIBIDOS HASTA EL MOMENTO DE LA 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.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 77 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, **"EL INSTITUTO"** PODRÁ INICIAR EN CUALQUIER MOMENTO EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN, CUANDO **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN ALGUNA DE LAS SIGUIENTES CAUSALES:

A. CUANDO NO ENTREGUE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, DENTRO DEL TÉRMINO DE 10 (DIEZ) DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FIRMA DEL MISMO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

B. CUANDO **"EL PROVEEDOR"** INCURRA EN FALTA DE VERACIDAD TOTAL O PARCIAL RESPECTO A LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA PARA LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO.

C. CUANDO SE INCUMPLA, TOTAL O PARCIALMENTE, CON CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS ANEXOS.

D. CUANDO SE COMPRUEBE QUE **"EL PROVEEDOR"** HAYA ENTREGADO BIENES CON DESCRIPCIONES Y CARACTERÍSTICAS DISTINTAS A LAS ACEPTADAS EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

E. CUANDO SE TRANSMITAN TOTAL O PARCIALMENTE, BAJO CUALQUIER TÍTULO, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES A QUE SE REFIERE EL PRESENTE CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, PREVIA AUTORIZACIÓN DE **"EL INSTITUTO"**.

F. SI LA AUTORIDAD COMPETENTE DECLARA EL CONCURSO MERCANTIL O CUALQUIER SITUACIÓN ANÁLOGA O EQUIVALENTE QUE AFECTE EL PATRIMONIO DE **"EL PROVEEDOR"**.

G. EN EL SUPUESTO DE QUE LA COMISIÓN NACIONAL ANTIMONOPOLIO, DE ACUERDO A SUS FACULTADES, NOTIFIQUE A **"EL INSTITUTO"** LA SANCIÓN IMPUESTA A **"EL PROVEEDOR"**, CON MOTIVO DE LA COLUSIÓN DE PRECIOS EN QUE HUBIESE INCURRIDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO LICITATORIO, EN CONTRAVENCIÓN A LO DISPUESTO EN LEY FEDERAL DE COMPETENCIA ECONÓMICA Y LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

H. CUANDO DE MANERA REITERATIVA Y CONSTANTE, **"EL PROVEEDOR"**, SEA SANCIONADO POR PARTE DE **"EL INSTITUTO"** CON PENALIZACIONES O DEDUCCIONES SOBRE EL MISMO CONCEPTO DE LOS BIENES QUE PROPORCIONA A "**EL INSTITUTO"** Y CON ELLO SE AFECTEN LOS INTERESES DE **"EL INSTITUTO"**.

DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO **77 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO**, PARA EL CASO DE OPTAR POR LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, **"EL INSTITUTO"** PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO "**EL PROVEEDOR"** INCURRA EN INCUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES, CONFORME AL PROCEDIMIENTO SIGUIENTE:

I. SE INICIARÁ A PARTIR DE QUE "**EL PROVEEDOR"** LE SEA COMUNICADO EL INCUMPLIMIENTO EN QUE HAYA INCURRIDO, PARA QUE EN UN TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES EXPONGA LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y APORTE, EN SU CASO, LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES;

II. TRANSCURRIDO EL TÉRMINO A QUE SE REFIERE LA FRACCIÓN ANTERIOR, **"EL INSTITUTO"** CONTARÁ CON UN PLAZO DE DIEZ DÍAS HÁBILES PARA RESOLVER, CONSIDERANDO LOS ARGUMENTOS Y PRUEBAS QUE HUBIERE HECHO VALER "**EL PROVEEDOR"**. LA DETERMINACIÓN DE DAR O NO POR RESCINDIDO EL CONTRATO DEBERÁ SER DEBIDAMENTE FUNDADA, MOTIVADA Y COMUNICADA A "**EL PROVEEDOR**" DENTRO DE DICHO PLAZO, Y

III. CUANDO SE NOTIFIQUE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, SE EXTINGUIRÁN LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL MISMO Y SE FORMULARÁ EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, A EFECTO DE HACER CONSTAR LOS PAGOS QUE DEBA EFECTUAR "**EL INSTITUTO"** POR CONCEPTO DE LOS BIENES RECIBIDOS HASTA EL MOMENTO DE RESCISIÓN.

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 ENTREGAN 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 LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

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 ENTREGA DE 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 LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES CONTENIDOS EN EL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025** Y EL PRESENTE CONTRATO, PREVALECERÁ LO ESTABLECIDO EN EL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025,** DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 66, TRAS ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO, ASÍ COMO EL ARTÍCULO 81, FRACCIÓN IV DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.

VIGÉSIMA SEXTA. RELACIÓN DE ANEXOS.

LOS ANEXOS QUE SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN SON RUBRICADOS DE CONFORMIDAD POR **"LAS PARTES"** Y FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO.

- ANEXO 01 (UNO) "DESCRIPCIÓN, CANTIDADES E IMPORTES"
- ANEXO 02 (DOS) "COBERTURA"
- ANEXO 03 (TRES) "PROGRAMA DE ENTREGAS"
- ANEXO 04 (CUATRO) PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGAS"
- ANEXO 05 (CINCO) "DESIGNACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS"

VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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, 110, 111 Y 112 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y LOS ARTÍCULOS RELATIVOS Y APLICABLES DE SU REGLAMENTO.

VIGÉSIMA OCTAVA. 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 NOVENA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE PARA LA ENTREGA 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.

TRIGÉSIMA. 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 EL ESTADO DE PUEBLA, RENUNCIANDO EXPRESAMENTE AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLES DEBIDO A SU DOMICILIO ACTUAL O FUTURO.

PREVIA LECTURA, **"LAS PARTES"** MANIFIESTAN ESTAR CONFORMES Y ENTERADOS DE LAS CONSECUENCIAS, VALOR Y ALCANCE LEGAL DE TODAS Y CADA UNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO CONTIENE Y EN VIRTUD DE QUE SE AJUSTA A LA EXPRESIÓN DE SU LIBRE VOLUNTAD Y QUE SU CONSENTIMIENTO NO SE ENCUENTRA AFECTADO POR DOLO, ERROR, MALA FE NI OTROS VICIOS DE LA VOLUNTAD, **"LAS PARTES"** LO RATIFICAN Y FIRMAN ELECTRÓNICAMENTE, EL DÍA **30 DE DICIEMBRE DE 2025.**

Testado RFC con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

POR:
"EL INSTITUTO"

NOMBRE	CARGO	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C.)
DRA. MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL **"REPRESENTANTE LEGAL"**	TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA Y REPRESENTANTE LEGAL	[redacted]
MTRO. SERGIO RAÚL DÍAZ GARCÍA **"ÁREA CONTRATANTE"**	TITULAR DE LA COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO	[redacted]
DR. ERNESTO CORONA ALVARADO **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**	TITULAR DE LA JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS	[redacted]

POR:
"EL PROVEEDOR"

NOMBRE	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C.)
C. JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS	AAAA670319394

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS ES PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO **NO. D5M0181,** PARA LA **"ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS"**, RELATIVO AL PROCEDIMIENTO DE **ADJUDICACIÓN DIRECTA NACIONAL NO. AA-50-GYR-050GYR006-N-210-2025,** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, POR CONDUCTO DE LA **DRA. MARÍA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL,** EN SU CARÁCTER DE **TITULAR DEL ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL PUEBLA DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL** Y **REPRESENTANTE LEGAL** Y POR LA OTRA, EL **C. JOSÉ ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS;** POR LO QUE, **"LAS PARTES"** LO RATIFICAN Y FIRMAN ELECTRÓNICAMENTE EL DÍA **30 DE DICIEMBRE DE 2025.**

ANEXO 01 (UNO)
"DESCRIPCIÓN, CANTIDADES E IMPORTES"

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	SUBGRUPO 101 CERDO	CHULETA CERDO 150 G	480101 010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$218.50	64	160	$13,984.00	$34,960.00
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101 020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERÍA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$218.50	40	99	$8,740.00	$21,631.50
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101 030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERÍA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$216.50	98	243	$21,217.00	$52,609.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN 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 PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MÁXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.								
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101 030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$216.50	42	103	$9,093.00	$22,299.50
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101 030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$218.50	106	263	$23,161.00	$57,465.50
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103 010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACÍO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$8.90	9	22	$80.10	$195.80

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103 030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERÍA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MÁXIMO, FÉCULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$233.00	93	231	$21,669.00	$53,823.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.									
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103 060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERÍA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLÁSTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHÍBE EL USO DE NÓDULOS LINFÁTICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCIÓN DE LAS GLÁNDULAS SALIVALES, FARINGE, TRÁQUEA, ESÓFAGO, PULMÓN, ESTOMAGO, ÚTERO, INTESTINO, CORAZÓN, BAZO, PÁNCREAS, TESTÍCULO.	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$154.00	39	97	$6,006.00	$14,938.00
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103 070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERÍA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS,	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$160.00	37	91	$5,920.00	$14,560.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106 010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUÍMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MÁXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MÁXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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	LATA	0	22102-0394	SI	$31.50	144	360	$4,536.00	$11,340.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.										
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106 070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO 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 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 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.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$42.00	28	70	$1,176.00	$2,940.00
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107 030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERÍA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$232.00	178	444	$41,296.00	$103,008.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.								
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107 030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERÍA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$232.00	164	410	$38,048.00	$95,120.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107 040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). EL RETIRO DE LA PIEL DISMINUYE CONSIDERABLEMENTE LA CANTIDAD DE	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$143.00	231	576	$33,033.00	$82,368.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLESTEROL Y TRIGLICERIDOS DE LA RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 COLG MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO 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.								
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108 020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERÍA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$338.00	148	368	$50,024.00	$124,384.00
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108 030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERÍA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$338.00	100	250	$33,800.00	$84,500.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108 060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERÍA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$338.00	66	164	$22,308.00	$55,432.00
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108 070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERÍA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$338.00	46	114	$15,548.00	$38,532.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.									
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108 070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERÍA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD. PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$342.50	99	246	$33,907.50	$84,255.00
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109 010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERÍA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MÁXIMO 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 MÁXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MÁXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO 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,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$76.50	228	568	$17,442.00	$43,452.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1									
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201 050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L. Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L. MÁXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MÁXIMO 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 ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE", "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D", CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$41.50	715	1,787	$29,672.50	$74,160.50
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202 010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERÍA 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 CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO,	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$227.50	146	365	$33,215.00	$83,037.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202 020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERÍA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO,	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$160.50	15	36	$2,407.50	$5,778.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.									
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202 020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$4.50	21	51	$94.50	$229.50
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202 020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA	PAQUETE	0	22102-0394	SI	$150.50	9	21	$1,354.50	$3,160.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.								
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202 030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERÍA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$40.80	22	54	$897.60	$2,203.20
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202 030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES	PIEZA	0	22102-0394	SI	$45.50	28	69	$1,274.00	$3,139.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301 050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE: EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$116.00	30	73	$3,480.00	$8,468.00
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301 050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERÍA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL. EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$107.50	8	20	$860.00	$2,150.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.									
30			DURAZNO	480301 060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERÍA 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 DIÁMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA.EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$7.50	80	199	$600.00	$1,492.50
31			GUAYABA	480301 100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO.EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON DEFECTOS MAYORES O CRITICOS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$53.50	268	669	$14,338.00	$35,791.50
32			JÍCAMA	480301 110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$33.50	123	306	$4,120.50	$10,251.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA 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.								
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301 130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$41.50	63	156	$2,614.50	$6,474.00
34			MANGO MANILA	480301 170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERÍA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$43.00	59	147	$2,537.00	$6,321.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.									
35			MANZANA STARKING	480301 180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO. TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$82.50	281	701	$23,182.50	$57,832.50
36			MELÓN CHINO	480301 190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA VARIEDAD. JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$40.50	451	1,127	$18,265.50	$45,643.50
37			NARANJA PARA JUGO	480301 200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$32.50	405	1,012	$13,162.50	$32,890.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.									
38			PAPAYA MARADOL	480301 210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$40.50	450	1,125	$18,225.00	$45,562.50
39			PERA MANTEQUILLA	480301 220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERÍA 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$18.00	226	565	$4,068.00	$10,170.00
40			PERÓN	480301 230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$71.50	133	331	$9,509.50	$23,666.50
41			PIÑA	480301 240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$42.50	609	1,522	$25,882.50	$64,685.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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.								
42			PLÁTANO MACHO	480301 250200	480	301	2502	00		PLÁTANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERÍA 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$2.50	39	97	$97.50	$242.50
43			PLÁTANO TABASCO	480301 250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERÍA 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$32.50	319	796	$10,367.50	$25,870.00
44			SANDIA	480301 260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$24.50	532	1,330	$13,034.00	$32,585.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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.									
45			TUNA	480301 290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$3.28	76	188	$249.28	$616.64
46			UVA SIN SEMILLA	480301 300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERÍA PARA GUARDERÍA 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 PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OBSCURO, VERDE CLARO A AMARILLO DORADO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$136.50	77	192	$10,510.50	$26,208.00
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301 300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERÍA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FÁCIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO). LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$8.00	6	15	$48.00	$120.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN 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.									
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302 010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$66.50	37	92	$2,460.50	$6,118.00
49			AGUACATE HASS	480302 020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$96.50	24	58	$2,316.00	$5,597.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
50			APIO	480302 030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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 MANCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$33.50	16	38	$536.00	$1,273.00
51			BETABEL	480302 040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$27.50	36	90	$990.00	$2,475.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. 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.									
52			BRÓCOLI	480302 050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERÍA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$50.50	93	231	$4,696.50	$11,665.50
53			CALABACITA ITALIANA	480302 060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$34.20	288	720	$9,849.60	$24,624.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302 090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS, QUEMADURAS DE SOL Y OTROS DEFECTOS SUPERFICIALES, DE ESCASA EXTENSION. DEFECTO MAYOR AUN SIN SER CRITICO REDUCE EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR. PUEDE PRESENTARSE COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTRAS QUE NO AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. DEFECTO CRITICO ES AQUEL QUE AFECTA EL BULBO Y PUEDE OCASIONAR EL RECHAZO DEL MISMO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ESTADOS AVANZADOS DE ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, GRIETAS, HERIDAS NO CICATRIZADAS Y OTROS DAÑOS QUE AFECTEN LAS CAPAS INTERNAS DE LA CEBOLLA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$37.00	267	667	$9,879.00	$24,679.00
55			CEBOLLA MORADA	480302 090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$40.00	88	220	$3,520.00	$8,800.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.									
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302 100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERÍA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$140.00	67	166	$9,380.00	$23,240.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ENLATADOS ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.									
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302 100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERÍA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	22102-0394	SI	$3.20	51	127	$163.20	$406.40
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302 110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$47.00	429	1,072	$20,163.00	$50,384.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CM Y DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302 120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$136.00	60	150	$8,160.00	$20,400.00
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302 120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERÍA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G. LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MÁXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MÁXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO	LATA	0	22102-0394	SI	$5.50	49	121	$269.50	$665.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.									
61			CHILE HABANERO	480302 140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO. SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$109.50	6	14	$657.00	$1,533.00
62			CHILE JALAPEÑO	480302 140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$31.50	10	23	$315.00	$724.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
63			CHILE POBLANO	480302 140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$6.50	51	126	$331.50	$819.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
64			CHILE SERRANO	480302 141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 PNIFORMES, 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$109.20	24	59	$2,620.80	$6,442.80

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302 150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$151.50	6	13	$909.00	$1,969.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.									
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302 150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$158.00	6	13	$948.00	$2,054.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.									
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302 150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. DE SU COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$178.00	6	14	$1,068.00	$2,492.00
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302 150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$162.00	6	13	$972.00	$2,106.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302 150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$148.00	6	13	$888.00	$1,924.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302 150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$187.00	6	13	$1,122.00	$2,431.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.										
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302 160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	22102-0394	SI	$58.50	13	32	$760.50	$1,872.00
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302 160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0	22102-0394	SI	$36.80	64	159	$2,355.20	$5,851.20
73			COL BLANCA	480302 170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERÍA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$28.50	7	17	$199.50	$484.50
74			EJOTE	480302 190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$38.50	124	309	$4,774.00	$11,896.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302 200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$3.90	113	281	$440.70	$1,095.90
76			ESPINACA FRESCA	480302 210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$55.50	80	200	$4,440.00	$11,100.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302 240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$44.50	652	1,630	$29,014.00	$72,535.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302 240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.	LATA	0	22102-0394	SI	$7.50	32	80	$240.00	$600.00
79			LECHUGA ROMANA	480302 250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MÁXIMO 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,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$34.00	350	873	$11,900.00	$29,682.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.								
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302 260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER	FRASCO	0	22102-0394	SI	$124.00	12	30	$1,488.00	$3,720.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.									
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302 260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.	FRASCO	0	22102-0394	SI	$2.87	11	26	$31.57	$74.62
82			NOPAL	480302 280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$46.00	126	314	$5,796.00	$14,444.00
83			PAPA BLANCA	480302 290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$34.00	377	942	$12,818.00	$32,028.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.									
84			PAPA CAMBRAY	480302 290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO. SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$31.50	15	36	$472.50	$1,134.00
85			PEPINO	480302 300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES UNA PEPONIDE DE 14 A 17 CM DE LONGITUD, SU PESO APROXIMADO ES DE 80 G A 250 G. SU CASCARA ES VERDE OBSCURA, LISA Y BRILLANTE, RESULTA ALGO MAS DURA Y RESISTENTE QUE EL LA DE LA CALABAZA POR CUYA RAZON SE MONDA. ES MUY JUGOSO, DE SABOR LIGERAMENTE DULCE Y MUY PECULIARPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$33.50	302	755	$10,117.00	$25,292.50
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302 310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE;	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$91.50	86	215	$7,869.00	$19,672.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PÁLIDO 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.									
87			PORO	480302 320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$4.00	15	36	$60.00	$144.00
88			RÁBANO LARGO	480302 340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$40.00	14	35	$560.00	$1,400.00
89			TOMATE VERDE	480302 360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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,	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$41.50	382	954	$15,853.00	$39,591.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
90			ZANAHORIA	480302 390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$28.85	729	1,822	$21,031.65	$52,564.70
91	GRUPO 4 CEREALES	SUBGRUPO 401 AMARANTO	AMARANTO EN SEMILLA	480401 010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$18.50	8	18	$148.00	$333.00
92		SUBGRUPO 402 ARROZ	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402 020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MÁXIMO 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	PIEZA	0	22102-0394	SI	$46.00	205	512	$9,430.00	$23,552.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.									
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402 030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS. ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$80.50	7	17	$563.50	$1,368.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.									
94			AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403 020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$58.50	12	30	$702.00	$1,755.00
95		**SUBGRUPO 403 AVENA**	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403 040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$70.00	8	20	$560.00	$1,400.00
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405 010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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 REFRIGERACIÓN.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$2.50	56	140	$140.00	$350.00
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZA	480405 030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750	PIEZA	0	22102-0394	SI	$110.50	17	42	$1,878.50	$4,641.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			R (SIN SABOR) (750 G)							G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405 030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$18.84	235	586	$4,427.40	$11,040.24

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÀXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÀXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405 040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 3PORCEN MÀXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MÀXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MÁXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MÀXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MÁXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MÁXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMOUNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$62.50	9	21	$562.50	$1,312.50
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405 060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G, MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ. CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 6 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SI SE ADQUIERE A GRANEL NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$32.50	432	1,080	$14,040.00	$35,100.00
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406 060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. PRODUCTO ELABORADO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$13.20	43	107	$567.60	$1,412.40

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO GRADO II CON CEREALES COMO AMARANTO, AVENA, GERMEN Y SALVADO DE TRIGO, FECULA DE MAÍZ, 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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MÁXIMO 50 UFC /G, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406 070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MÁXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MÁXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$137.00	224	560	$30,688.00	$76,720.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406 090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÀXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA MÁXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MÁXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$79.20	16	38	$1,267.20	$3,009.60
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406 110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO. ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MÁXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGANISMOS PATOGENOS NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$23.20	22	54	$510.40	$1,252.80

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.									
105			PAN BLANCO (30 G)	480406 120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$5.80	2,684	6,709	$15,567.20	$38,912.20
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406 130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$65.50	250	624	$16,375.00	$40,872.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS 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.									
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406 140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACIÓN).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$66.80	40	100	$2,672.00	$6,680.00
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406 150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$68.50	127	317	$8,699.50	$21,714.50
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406 160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$6.25	1,725	4,311	$10,781.25	$26,943.75

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.									
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406 170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$61.50	42	103	$2,583.00	$6,334.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406 180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$189.50	20	50	$3,790.00	$9,475.00
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406 200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	PIEZA	0	22102-0394	SI	$46.25	77	192	$3,561.25	$8,880.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS 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.									
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406 210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$10.20	1,056	2,639	$10,771.20	$26,917.80
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406 260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$16.85	130	325	$2,190.50	$5,476.25
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406 260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$16.85	119	296	$2,005.15	$4,987.60

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406 260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406 260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION	PIEZA	0	22102-0394	SI	$1.85	52	130	$96.20	$240.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406 260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$1.85	152	380	$281.20	$703.00
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406 260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406 260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL	PIEZA	0	22102-0394	SI	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406 280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$2.95	130	324	$383.50	$955.80
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501 020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$47.50	52	129	$2,470.00	$6,127.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
123			ALUBIA (1000 G)	480501 030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MÁXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$46.50	11	26	$511.50	$1,209.00
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501 060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL. LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$50.85	70	174	$3,559.50	$8,847.90
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503 010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$18.50	11	26	$203.50	$481.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.									
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504 010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$85.60	8	19	$684.80	$1,626.40
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505 040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE. A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA. REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$2.00	8	20	$16.00	$40.00
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601 010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA, DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$44.20	199	496	$8,795.80	$21,923.20

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.									
129			PILONCILLO (1000 G)	480601 030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$1.35	8	19	$10.80	$25.65
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602 090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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 MÁXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$1.50	258	644	$387.00	$966.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.									
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604 010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/ KG MÁXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MÁXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$15.50	11	27	$170.50	$418.50
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606 010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML. ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$2.50	11	27	$27.50	$67.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.									
133			GOMITAS DE DULCE	480607 040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$3.20	40	98	$128.00	$313.60
134		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607 050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$1.50	42	104	$63.00	$156.00
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607 080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$65.00	7	17	$455.00	$1,105.00
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608 010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$83.50	38	94	$3,173.00	$7,849.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608 030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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,	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$3.90	42	103	$163.80	$401.70

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.									
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608 050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$78.25	27	67	$2,112.75	$5,242.75
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609 010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$17.50	496	1,240	$8,680.00	$21,700.00
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	480609 010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON	PIEZA	0	22102-0394	SI	$1.50	34	83	$51.00	$124.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			(25 G)							MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MÁXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610 010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESIÓN PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$2.90	18	45	$52.20	$130.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL.										
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610 030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS . LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$66.50	10	23	$665.00	$1,529.50
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610 030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA	PIEZA	0.08	22102-0394	SI	$7.50	34	83	$255.00	$622.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.										
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611 020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$4.00	7	16	$28.00	$64.00
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611 020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$72.50	9	21	$652.50	$1,522.50
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701 010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$92.50	128	320	$11,840.00	$29,600.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES. COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701 030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$14.50	12	30	$174.00	$435.00
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702 010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN. PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS	PIEZA	0	22102-0394	SI	$131.20	272	680	$35,686.40	$89,216.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.									
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702 010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$12.80	11	27	$140.80	$345.60
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702 030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MÁXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$24.50	198	495	$4,851.00	$12,127.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.									
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703 010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ. JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$73.00	74	183	$5,402.00	$13,359.00
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704 010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$8.90	7	17	$62.30	$151.30

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.									
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704 020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$295.50	8	18	$2,364.00	$5,319.00
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704 030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	PIEZA	0	22102-0394	SI	$81.50	7	16	$570.50	$1,304.00
155			NUEZ SIN CASCARA	480704 040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$394.50	7	17	$2,761.50	$6,706.50
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802 010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$131.50	22	54	$2,893.00	$7,101.00
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802 020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU	PIEZA	0	22102-0394	SI	$68.00	8	18	$544.00	$1,224.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802 040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$481.00	9	22	$4,329.00	$10,582.00
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802 050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G., DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$41.50	6	13	$249.00	$539.50
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802 060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,. PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA	PIEZA	0	22102-0394	SI	$94.50	6	14	$567.00	$1,323.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.									
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802 080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G., DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE. LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MÁXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$721.00	6	13	$4,326.00	$9,373.00
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802 090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMIENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$84.50	6	13	$507.00	$1,098.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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. PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MÁXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805 010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL, DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$40.50	27	66	$1,093.50	$2,673.00
164			EPAZOTE	480805 020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$54.00	18	44	$972.00	$2,376.00
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805 030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$228.00	5	12	$1,140.00	$2,736.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805 040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$62.50	6	13	$375.00	$812.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.									
167			PEREJIL	480805 060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$49.50	10	23	$495.00	$1,138.50
168		SUBGRUPO 806 INFUSIONES	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806 010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MÁXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$320.50	43	107	$13,781.50	$34,293.50
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806 020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$251.50	12	28	$3,018.00	$7,042.00
170			TAMARINDO	480806 030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU	KILOGRAMO	0	22102-0394	SI	$96.50	6	15	$579.00	$1,447.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806 040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$41.00	5	12	$205.00	$492.00
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806 050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMO 12PORCEN, CENIZAS MÁXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MÁXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$72.00	6	13	$432.00	$936.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806 070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 10PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$47.50	6	14	$285.00	$665.00
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808 010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$198.00	6	13	$1,188.00	$2,574.00
175			SAL REFINADA	480808 020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO	PIEZA	0	22102-0394	SI	$32.50	46	115	$1,495.00	$3,737.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			YODADA (1000 G)							PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MÁXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MÁXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MÁXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MÁXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.								
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808 030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$51.20	8	19	$409.60	$972.80
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809 010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$25.20	24	59	$604.80	$1,486.80
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATA	480809 020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$194.20	35	87	$6,797.00	$16,895.40

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			DO EN POLVO (1000 G)							GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .

179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809 030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS); DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MÁXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MÁXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	22102-0394	SI	$32.00	8	20	$256.00	$640.00
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809 040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ,	PIEZA	0	22102-0394	SI	$65.00	8	20	$520.00	$1,300.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MÁXIMO, PH 4.3PORCEN MÁXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MÁXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MÁXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.								
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901 010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMÁS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE	PIEZA	0	22102-0394	SI	$7.80	289	722	$2,254.20	$5,631.60

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD	IEPS	CUCOP	INCLUIDO EN PAAAS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.									
																23150	**57706**	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**
																	I.V.A	$0.00	$0.00
																	TOTAL	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**

ANEXO 02 (DOS)
"COBERTURA"

UNIDAD	UNIDAD DE INFORMACIÓN	CENTRO DE COSTOS	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
H.G.Z. No. 20	220101	200209	$447,028.78	$913,984.05
H.G.R. No. 36	220501	200209	$226,987.79	$630,725.29
H.G.Z. No. 35	220105	200209	$158,210.44	$439,155.43
H.G.Z. No. 5	220104	200209	$113,023.99	$310,259.47
H.G.Z. No. 15	220103	200209	$100,188.61	$280,290.19
H.G.Z. No. 23	220102	200209	$106,457.54	$289,315.57
		SUBTOTAL	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**
		I.V.A.	**-**	**-**
		TOTAL	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**

ANEXO 03 (TRES)
"PROGRAMA DE ENTREGAS"

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	12	18	$2,622.00	$3,933.00
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON	1	KILOGRAMO	0	$218.50	5	4	$1,092.50	$874.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.								
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MÁXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	39	80	$8,443.50	$17,320.00
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO	1	KILOGRAMO	0	$216.50	23	52	$4,979.50	$11,258.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.								
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	30	52	$6,555.00	$11,362.00
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y	1	PAQUETE	0	$8.90	1	0	$8.90	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA	1	PAQUETE	0	$233.00	40	84	$9,320.00	$19,572.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MÁXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.							
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA,	1	PAQUETE	0	$154.00	8	13	$1,232.00	$2,002.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.									
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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,	1	PAQUETE	0	$160.00	30	72	$4,800.00	$11,520.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MÁXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MÁXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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	1	LATA	0	$31.50	42	78	$1,323.00	$2,457.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.								
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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	1	KILOGRAMO	0	$42.00	6	10	$252.00	$420.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO 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 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.								
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	62	126	$14,384.00	$29,232.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.								
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$232.00	61	127	$14,152.00	$29,464.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA Y EL MUSLO	1	KILOGRAMO	0	$143.00	69	129	$9,867.00	$18,447.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.								
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	54	109	$18,252.00	$36,842.00
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y	1	KILOGRAMO	0	$338.00	40	84	$13,520.00	$28,392.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	34	75	$11,492.00	$25,350.00
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	24	53	$8,112.00	$17,914.00
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y	1	KILOGRAMO	0	$342.50	40	84	$13,700.00	$28,770.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MÁXIMO 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 MÁXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MÁXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA	1	KILOGRAMO	0	$76.50	69	129	$5,278.50	$9,868.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**	
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**	
CENTRO DE COSTOS	**200209**	

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MÁXIMO 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 ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN,	1	PAQUETE	0	$41.50	372	833	$15,438.00	$34,569.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA	1	PAQUETE	0	$227.50	84	194	$19,110.00	$44,135.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN	1	PAQUETE	0	$160.50	3	5	$481.50	$802.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.								
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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	1	PAQUETE	0	$4.50	9	18	$40.50	$81.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.								
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.	1	PAQUETE	0	$150.50	2	1	$301.00	$150.50
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS	1	PIEZA	0	$40.80	2	1	$81.60	$40.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.							
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA	1	PIEZA	0	$45.50	5	5	$227.50	$227.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.							
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE	1	KILOGRAMO	0	$116.00	8	14	$928.00	$1,624.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$107.50	3	3	$322.50	$322.50
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$7.50	61	148	$457.50	$1,110.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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.	1	KILOGRAMO	0	$53.50	148	335	$7,918.00	$17,922.50
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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,	1	KILOGRAMO	0	$33.50	46	92	$1,541.00	$3,082.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA 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.								
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.	1	KILOGRAMO	0	$41.50	37	86	$1,535.50	$3,569.00
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE	1	KILOGRAMO	0	$43.00	14	21	$602.00	$903.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$82.50	148	333	$12,210.00	$27,472.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERÍSTICO 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.								
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	196	419	$7,938.00	$16,969.50
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$32.50	146	296	$4,745.00	$9,620.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	165	337	$6,682.50	$13,648.50
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	98	213	$1,764.00	$3,834.00
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO,	1	KILOGRAMO	0	$71.50	59	125	$4,218.50	$8,937.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.									
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$42.50	256	544	$10,880.00	$23,120.00
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y	1	KILOGRAMO	0	$2.50	13	29	$32.50	$72.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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.									
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	141	304	$4,582.50	$9,880.00
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA	1	KILOGRAMO	0	$24.50	219	462	$5,365.50	$11,319.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$3.28	16	20	$52.48	$65.60
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$136.50	38	84	$5,187.00	$11,466.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	1	KILOGRAMO	0	$8.00	2	1	$16.00	$8.00
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS	1	KILOGRAMO	0	$66.50	22	50	$1,463.00	$3,325.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO	1	KILOGRAMO	0	$96.50	10	21	$965.00	$2,026.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$33.50	7	9	$234.50	$301.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$27.50	13	27	$357.50	$742.50
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE	1	KILOGRAMO	0	$50.50	19	27	$959.50	$1,363.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.							
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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,	1	KILOGRAMO	0	$34.20	163	373	$5,574.60	$12,756.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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.	1	KILOGRAMO	0	$37.00	132	294	$4,884.00	$10,878.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	32	62	$1,280.00	$2,480.00
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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	1	KILOGRAMO	0	$140.00	26	56	$3,640.00	$7,840.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU	1	LATA	0	$3.20	5	2	$16.00	$6.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA	1	KILOGRAMO	0	$47.00	194	419	$9,118.00	$19,693.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO 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,	1	KILOGRAMO	0	$136.00	27	58	$3,672.00	$7,888.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MÁXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MÁXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$5.50	5	1	$27.50	$5.50
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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.	1	KILOGRAMO	0	$109.50	1	0	$109.50	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.							
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE	1	KILOGRAMO	0	$31.50	1	1	$31.50	$31.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PLÁSTICO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$6.50	14	23	$91.00	$149.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO	1	KILOGRAMO	0	$109.20	8	15	$873.60	$1,638.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$151.50	2	0	$303.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	1	0	$158.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.							
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$178.00	1	1	$178.00	$178.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO	1	KILOGRAMO	0	$162.00	1	0	$162.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÀXIMO. 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	1	KILOGRAMO	0	$148.00	1	0	$148.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA	1	KILOGRAMO	0	$187.00	1	-1	$187.00	-$187.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAPSICUM ANNUUM VAR LONGUM SENDT. EL FRUTO ES ALARGADO DE 14 CM DE LONGITUD POR 2.5 CM DE ANCHO MÁXIMO. 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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$58.50	2	2	$117.00	$117.00
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN	1	LATA	0	$36.80	17	29	$625.60	$1,067.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SUSTANCIAS TOXICAS.								
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	1	KILOGRAMO	0	$28.50	1	0	$28.50	$0.00
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA	1	KILOGRAMO	0	$38.50	78	181	$3,003.00	$6,968.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$3.90	68	158	$265.20	$616.20
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS	1	KILOGRAMO	0	$55.50	45	102	$2,497.50	$5,661.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 ÁREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$44.50	233	465	$10,368.50	$20,692.50
78			JITOMATE	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y	1	LATA	0	$7.50	8	16	$60.00	$120.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			PROCESADO PURE (1000 G)							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 CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MÁXIMO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	153	327	$5,202.00	$11,118.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.								
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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	1	FRASCO	0	$124.00	3	5	$372.00	$620.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTESES PECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS	1	FRASCO	0	$2.87	2	1	$5.74	$2.87

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	59	127	$2,714.00	$5,842.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	188	417	$6,392.00	$14,178.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.									
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$31.50	3	2	$94.50	$63.00
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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	1	KILOGRAMO	0	$33.50	119	247	$3,986.50	$8,274.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO 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 PÁLIDO 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.	1	KILOGRAMO	0	$91.50	51	122	$4,666.50	$11,163.00
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$4.00	3	3	$12.00	$12.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	5	7	$200.00	$280.00
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	136	270	$5,644.00	$11,205.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	314	670	$9,058.90	$19,329.50
91	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0	$18.50	3	1	$55.50	$18.50
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS,	1	PIEZA	0	$46.00	80	166	$3,680.00	$7,636.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 MÁXIMO 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.								
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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,	1	PIEZA	0	$80.50	2	1	$161.00	$80.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACIÓN. 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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.							
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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	1	PIEZA	0	$58.50	4	6	$234.00	$351.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.								
95			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS 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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	1	PIEZA	0	$70.00	3	4	$210.00	$280.00
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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	1	PIEZA	0	$2.50	14	21	$35.00	$52.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER	1	PIEZA	0	$110.50	3	4	$331.50	$442.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000	1	PIEZA	0	$18.84	39	42	$734.76	$791.28

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.									
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 3PORCEN MÁXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MÁXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MÁXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MÁXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MÁXIMO, 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.	1	PIEZA	0.08	$62.50	2	0	$125.00	$0.00
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR	1	PIEZA	0	$32.50	156	315	$5,070.00	$10,237.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, 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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MÁXIMO 50 UFC /G, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS	1	PIEZA	0	$13.20	11	17	$145.20	$224.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MÁXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MÁXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0.08	$137.00	110	243	$15,070.00	$33,291.00
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS,	1	PIEZA	0.08	$79.20	5	6	$396.00	$475.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA MÁXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MÁXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MÁXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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	1	PIEZA	0	$23.20	5	6	$116.00	$139.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.							
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA	1	PIEZA	0	$5.80	1193	2567	$6,919.40	$14,888.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$65.50	84	164	$5,502.00	$10,742.00
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, E. COLI NEGATIVO.	1	PIEZA	0	$66.80	11	22	$734.80	$1,469.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	71	162	$4,863.50	$11,097.00
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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	1	PIEZA	0	$6.25	213	110	$1,331.25	$687.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.								
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$61.50	9	11	$553.50	$676.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO.	1	PIEZA	0	$189.50	5	9	$947.50	$1,705.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.									
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$46.25	18	30	$832.50	$1,387.50
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA,	1	PIEZA	0.08	$10.20	154	135	$1,570.80	$1,377.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	24	28	$404.40	$471.80
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X	1	PIEZA	0	$16.85	23	27	$387.55	$454.95

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	1	PIEZA	0	$16.85	11	17	$185.35	$286.45

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$1.85	10	15	$18.50	$27.75
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES	1	PIEZA	0	$1.85	34	53	$62.90	$98.05

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	12	18	$202.20	$303.30
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA	1	PIEZA	0	$16.85	12	18	$202.20	$303.30

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR	1	PIEZA	0	$2.95	32	53	$94.40	$156.35

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FRESCO Y SECO.								
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	1	PIEZA	0	$47.50	13	23	$617.50	$1,092.50
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN,	1	PIEZA	0	$46.50	2	3	$93.00	$139.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MÁXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.							
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	1	PIEZA	0	$50.85	27	56	$1,372.95	$2,847.60
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO	1	PIEZA	0	$18.50	2	1	$37.00	$18.50

															LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**			
															CENTRO DE COSTOS	**200209**			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.								
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	1	1	$85.60	$85.60
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.	1	PIEZA	0	$2.00	0	1	$0.00	$2.00
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL	1	PIEZA	0	$44.20	66	128	$2,917.20	$5,657.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.							
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	1	PIEZA	0	$1.35	2	1	$2.70	$1.35
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS,	1	PIEZA	0.08	$1.50	58	88	$87.00	$132.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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 MÁXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/ KG MÁXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MÁXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION	1	PIEZA	0.08	$15.50	1	1	$15.50	$15.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0.08	$2.50	2	3	$5.00	$7.50
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR	1	PIEZA	0.08	$3.20	5	2	$16.00	$6.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.								
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	5	2	$7.50	$3.00
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	1	PIEZA	0.08	$65.00	2	1	$130.00	$65.00
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL	1	PIEZA	0.08	$83.50	10	16	$835.00	$1,336.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L.V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG,	1	PIEZA	0.08	$3.90	5	2	$19.50	$7.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES	1	PIEZA	0.08	$78.25	8	16	$626.00	$1,252.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.08	$17.50	118	188	$2,065.00	$3,290.00
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO,	1	PIEZA	0	$1.50	6	8	$9.00	$12.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MÁXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU	1	PIEZA	0.08	$2.90	3	4	$8.70	$11.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL								
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO.	1	PIEZA	0.08	$66.50	1	0	$66.50	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO.	1	PIEZA	0.08	$7.50	6	6	$45.00	$45.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$4.00	2	0	$8.00	$0.00
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA	1	PIEZA	0	$72.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.								
146	GRUPO 7 GRASAS	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.	1	PIEZA	0	$92.50	36	65	$3,330.00	$6,012.50
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL	1	PIEZA	0	$14.50	4	9	$58.00	$130.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$131.20	85	161	$11,152.00	$21,123.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$12.80	2	4	$25.60	$51.20
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE	1	PIEZA	0	$24.50	30	30	$735.00	$735.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MÁXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ	1	PIEZA	0	$73.00	21	35	$1,533.00	$2,555.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.								
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	1	PIEZA	0	$8.90	2	1	$17.80	$8.90
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU	1	PIEZA	0	$295.50	3	1	$886.50	$295.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.								
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$81.50	2	0	$163.00	$0.00
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$394.50	1	1	$394.50	$394.50
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE	1	KILOGRAMO	0	$131.50	9	17	$1,183.50	$2,235.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.								
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$68.00	3	1	$204.00	$68.00
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS	1	KILOGRAMO	0	$481.00	1	2	$481.00	$962.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.50	2	0	$83.00	$0.00
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO.	1	PIEZA	0	$94.50	2	1	$189.00	$94.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MÁXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$721.00	2	0	$1,442.00	$0.00
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O	1	PIEZA	0	$84.50	2	0	$169.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MÁXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	11	21	$445.50	$850.50
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS,	1	KILOGRAMO	0	$54.00	3	2	$162.00	$108.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	1	-1	$228.00	-$228.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	2	0	$125.00	$0.00
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO	1	KILOGRAMO	0	$49.50	3	3	$148.50	$148.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MÁXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$320.50	20	44	$6,410.00	$14,102.00
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO	1	KILOGRAMO	0	$251.50	5	10	$1,257.50	$2,515.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$96.50	1	0	$96.50	$0.00
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS,	1	PIEZA	0	$41.00	0	-1	$0.00	-$41.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMO 12PORCEN, CENIZAS MÁXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MÁXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$72.00	1	0	$72.00	$0.00
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS	1	PIEZA	0	$47.50	0	-1	$0.00	-$47.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 10PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE	1	PIEZA	0	$198.00	1	0	$198.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÀXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MÁXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MÁXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MÁXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MÁXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0	$32.50	12	20	$390.00	$650.00
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN	1	PIEZA	0	$51.20	1	1	$51.20	$51.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$25.20	2	1	$50.40	$25.20
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR	1	PIEZA	0	$194.20	14	30	$2,718.80	$5,826.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .								
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MÁXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MÁXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$32.00	1	0	$32.00	$0.00
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA,	1	PIEZA	0	$65.00	2	3	$130.00	$195.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MÁXIMO, PH 4.3PORCEN MÁXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MÁXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MÁXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.								
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMÁS 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	1	PIEZA	0	$7.80	55	75	$429.00	$585.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 20**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220101**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.					8194	16248	$447,028.78	$913,984.05

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**

														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	20	54	$4,370.00	$11,799.00
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	10	26	$2,185.00	$5,681.00
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y	1	KILOGRAMO	0	$216.50	25	70	$5,412.50	$15,155.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MÁXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.							
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	6	17	$1,299.00	$3,680.50
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA,	1	KILOGRAMO	0	$218.50	16	46	$3,496.00	$10,051.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.								
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.	1	PAQUETE	0	$8.90	0	0	$0.00	$0.00
7			JAMÓN DE PAVO	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS	1	PAQUET	0	$233.00	22	62	$5,126.00	$14,446.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			REB 30 G. PAQ. 1000 G							DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MÁXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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		E						

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.								
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	1	PAQUETE	0	$154.00	12	33	$1,848.00	$5,082.00
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR	1	PAQUETE	0	$160.00	1	3	$160.00	$480.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.							
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA	1	LATA	0	$31.50	35	98	$1,102.50	$3,087.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MÁXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MÁXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.							
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR	1	KILOGRAMO	0	$42.00	6	16	$252.00	$672.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO 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 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 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.						
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE	1	KILOGRAMO	0	$232.00	24	65	$5,568.00	$15,080.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.								
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA, BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$232.00	27	74	$6,264.00	$17,168.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL	1	KILOGRAMO	0	$143.00	44	122	$6,292.00	$17,446.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			PISTOLA PIEZA 200 G							PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.							
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	29	80	$9,802.00	$27,040.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	16	44	$5,408.00	$14,872.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	9	26	$3,042.00	$8,788.00
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	4	12	$1,352.00	$4,056.00
19			PULPA DE RES	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO	1	KILOGR	0	$342.50	18	50	$6,165.00	$17,125.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			MOLIDA RAC. 90 G							POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		AMO						
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MÁXIMO 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 MÁXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE	1	KILOGR AMO	0	$76.50	44	122	$3,366.00	$9,333.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MEDICAMENTOS (LIMITE MÁXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MÁXIMO 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 ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO	1	PAQUETE	0	$41.50	88	245	$3,652.00	$10,167.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN MAS DE 2	1	PAQUETE	0	$227.50	23	63	$5,232.50	$14,332.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS	1	PAQUETE	0	$160.50	3	8	$481.50	$1,284.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.								
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.	1	PAQUETE	0	$4.50	3	9	$13.50	$40.50
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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,	1	PAQUETE	0	$150.50	1	3	$150.50	$451.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y PRENSADA; FORMA CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.								
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS	1	PIEZA	0	$40.80	6	16	$244.80	$652.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLIFORMES MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS	1	PIEZA	0	$45.50	8	23	$364.00	$1,046.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$116.00	5	13	$580.00	$1,508.00
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE	1	KILOGRAMO	0	$107.50	0	1	$0.00	$107.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$7.50	6	16	$45.00	$120.00
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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	1	KILOGRAMO	0	$53.50	44	122	$2,354.00	$6,527.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	34	94	$1,139.00	$3,149.00
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	10	28	$415.00	$1,162.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.								
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	1	KILOGRAMO	0	$43.00	16	44	$688.00	$1,892.00
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS	1	KILOGRAMO	0	$82.50	56	154	$4,620.00	$12,705.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.									
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	88	245	$3,564.00	$9,922.50
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA	1	KILOGRAMO	0	$32.50	90	249	$2,925.00	$8,092.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO 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.								
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	115	320	$4,657.50	$12,960.00
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$18.00	60	165	$1,080.00	$2,970.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$71.50	29	81	$2,073.50	$5,791.50
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$42.50	132	365	$5,610.00	$15,512.50
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE	1	KILOGRAMO	0	$2.50	10	27	$25.00	$67.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.								
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	61	170	$1,982.50	$5,525.00
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$24.50	88	245	$2,156.00	$6,002.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$3.28	18	50	$59.04	$164.00
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$136.50	17	47	$2,320.50	$6,415.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	1	KILOGRAMO	0	$8.00	0	1	$0.00	$8.00
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$66.50	5	13	$332.50	$864.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y	1	KILOGRAMO	0	$96.50	4	12	$386.00	$1,158.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	2	7	$67.00	$234.50
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,	1	KILOGRAMO	0	$27.50	9	25	$247.50	$687.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. 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.								
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO,	1	KILOGRAMO	0	$50.50	26	73	$1,313.00	$3,686.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.									
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$34.20	44	122	$1,504.80	$4,172.40
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE	1	KILOGRAMO	0	$37.00	47	130	$1,739.00	$4,810.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PLÁSTICO 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.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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,	1	KILOGRAMO	0	$40.00	26	72	$1,040.00	$2,880.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$140.00	14	38	$1,960.00	$5,320.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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.	1	LATA	0	$3.20	20	56	$64.00	$179.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$47.00	91	253	$4,277.00	$11,891.00
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS	1	KILOGRAMO	0	$136.00	13	36	$1,768.00	$4,896.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO 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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MÁXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MÁXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN	1	LATA	0	$5.50	20	56	$110.00	$308.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.R. No. 36				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220501				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.										
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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	1	KILOGRAMO	0	$109.50	0	1	$0.00	$109.50	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	2	4	$63.00	$126.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE,	1	KILOGRAMO	0	$6.50	16	45	$104.00	$292.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES.	1	KILOGRAMO	0	$109.20	6	15	$655.20	$1,638.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$151.50	0	1	$0.00	$151.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	0	1	$0.00	$158.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.							
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$178.00	0	1	$0.00	$178.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.							
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$162.00	0	1	$0.00	$162.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO	1	KILOGRAMO	0	$148.00	0	1	$0.00	$148.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 CAFÉ 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.							
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$187.00	0	1	$0.00	$187.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A	1	LATA	0	$58.50	2	5	$117.00	$292.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$36.80	12	32	$441.60	$1,177.60
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	1	KILOGRAMO	0	$28.50	0	0	$0.00	$0.00
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ES EL FRUTO VERDE DE PHASEOLUS VULGARIS QUE ES UNA LEGUMINOSA CON DIVERSAS VARIEDADES. ES UNA	1	KILOGRAMO	0	$38.50	21	58	$808.50	$2,233.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN	1	KILOGRAMO	0	$3.90	16	44	$62.40	$171.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION 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.								
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA	1	KILOGRAMO	0	$55.50	15	42	$832.50	$2,331.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 ÁREA NO	1	KILOGRAMO	0	$44.50	161	448	$7,164.50	$19,936.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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.	1	LATA	0	$7.50	9	24	$67.50	$180.00
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO	1	KILOGRAMO	0	$34.00	79	219	$2,686.00	$7,446.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MÁXIMO 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 DIÁMETRO 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.								
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO	1	FRASCO	0	$124.00	2	6	$248.00	$744.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE	1	FRASCO	0	$2.87	2	6	$5.74	$17.22

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	24	67	$1,104.00	$3,082.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	59	163	$2,006.00	$5,542.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.								
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$31.50	2	6	$63.00	$189.00
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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	1	KILOGRAMO	0	$33.50	74	206	$2,479.00	$6,901.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO 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 PÁLIDO 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.	1	KILOGRAMO	0	$91.50	11	30	$1,006.50	$2,745.00
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$4.00	3	9	$12.00	$36.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	2	6	$80.00	$240.00
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	96	267	$3,984.00	$11,080.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	117	326	$3,375.45	$9,405.10
91		**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0	$18.50	0	1	$0.00	$18.50
92	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MÁXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA	1	PIEZA	0	$46.00	48	133	$2,208.00	$6,118.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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	1	PIEZA	0	$80.50	0	1	$0.00	$80.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.								
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	$58.50	2	5	$117.00	$292.50
95			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL	1	PIEZA	0	$70.00	0	1	$0.00	$70.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN 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.									
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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 REFRIGERACIÓN.	1	PIEZA	0	$2.50	18	51	$45.00	$127.50
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE	1	PIEZA	0	$110.50	4	12	$442.00	$1,326.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE	1	PIEZA	0	$18.84	59	163	$1,111.56	$3,070.92

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 3PORCEN MÁXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MÁXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MÁXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MÁXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MÁXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG	1	PIEZA	0.08	$62.50	0	1	$0.00	$62.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$32.50	73	203	$2,372.50	$6,597.50
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, 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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MÁXIMO 50 UFC /G, HONGOS	1	PIEZA	0	$13.20	14	38	$184.80	$501.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MÁXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MÁXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O	1	PIEZA	0.08	$137.00	47	130	$6,439.00	$17,810.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA MÁXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MÁXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0.08	$79.20	2	5	$158.40	$396.00
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE	1	PIEZA	0	$23.20	6	17	$139.20	$394.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MÁXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.							
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES	1	PIEZA	0	$5.80	343	953	$1,989.40	$5,527.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION	1	PIEZA	0	$65.50	86	239	$5,633.00	$15,654.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$66.80	11	30	$734.80	$2,004.00
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	25	69	$1,712.50	$4,726.50
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA	1	PIEZA	0	$6.25	586	1629	$3,662.50	$10,181.25

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.								
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$61.50	14	39	$861.00	$2,398.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR	1	PIEZA	0	$189.50	5	14	$947.50	$2,653.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$46.25	26	71	$1,202.50	$3,283.75
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL,	1	PIEZA	0.08	$10.20	352	977	$3,590.40	$9,965.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	39	109	$657.15	$1,836.65
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G	1	PIEZA	0	$16.85	34	95	$572.90	$1,600.75

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	5	13	$84.25	$219.05
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS	1	PIEZA	0	$1.85	5	13	$9.25	$24.05

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION	1	PIEZA	0	$1.85	45	124	$83.25	$229.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	5	13	$84.25	$219.05
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN,	1	PIEZA	0	$16.85	5	13	$84.25	$219.05

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$2.95	41	113	$120.95	$333.35
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD	1	PIEZA	0	$47.50	16	44	$760.00	$2,090.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MÁXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	1	PIEZA	0	$46.50	2	4	$93.00	$186.00
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y	1	PIEZA	0	$50.85	16	44	$813.60	$2,237.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MÁXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MÁXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MÁXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$18.50	2	5	$37.00	$92.50
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 º C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65	1	PIEZA	0	$85.60	1	2	$85.60	$171.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PORCEN.								
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.	1	PIEZA	0	$2.00	1	2	$2.00	$4.00
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MÁXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MÁXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MÁXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA	1	PIEZA	0	$44.20	47	131	$2,077.40	$5,790.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.								
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	1	PIEZA	0	$1.35	1	2	$1.35	$2.70
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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 MÁXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0.08	$1.50	59	163	$88.50	$244.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MÁXIMO, COBRE 15 MG/ KG	1	PIEZA	0.08	$15.50	2	6	$31.00	$93.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MÁXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0.08	$2.50	2	5	$5.00	$12.50
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR	1	PIEZA	0.08	$3.20	16	43	$51.20	$137.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.								
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	16	43	$24.00	$64.50
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	1	PIEZA	0.08	$65.00	0	1	$0.00	$65.00
136		**SUBGRUPO**	DURAZNO EN	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y	1	PIEZA	0.08	$83.50	12	32	$1,002.00	$2,672.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
		608 FRUTAS EN ALMÍBAR	MITADES EN ALMÍBAR (850 G)							GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG,	1	PIEZA	0.08	$3.90	16	44	$62.40	$171.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS	1	PIEZA	0.08	$78.25	4	10	$313.00	$782.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.08	$17.50	182	506	$3,185.00	$8,855.00
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL	1	PIEZA	0	$1.50	6	15	$9.00	$22.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MÁXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.							
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O	1	PIEZA	0.08	$2.90	5	13	$14.50	$37.70

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL							
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	1	PIEZA	0.08	$66.50	2	5	$133.00	$332.50
143			MERMELADA DE	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL	1	PIEZA	0.08	$7.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)							BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI	1	PIEZA	0	$4.00	0	1	$0.00	$4.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	1	PIEZA	0	$72.50	2	4	$145.00	$290.00
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE	1	PIEZA	0	$92.50	33	91	$3,052.50	$8,417.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$14.50	2	4	$29.00	$58.00
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES	1	PIEZA	0	$131.20	62	173	$8,134.40	$22,697.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN,	1	PIEZA	0	$12.80	2	5	$25.60	$64.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MÁXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE	1	PIEZA	0	$24.50	81	226	$1,984.50	$5,537.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	1	PIEZA	0	$73.00	15	41	$1,095.00	$2,993.00
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA	1	PIEZA	0	$8.90	0	1	$0.00	$8.90

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.								
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$295.50	0	1	$0.00	$295.50
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$81.50	0	1	$0.00	$81.50
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$394.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.								
156			AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	1	KILOGRAMO	0	$131.50	4	12	$526.00	$1,578.00
157	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$68.00	0	1	$0.00	$68.00
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES	1	KILOGRAMO	0	$481.00	2	4	$962.00	$1,924.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.50	0	1	$0.00	$41.50
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS,	1	PIEZA	0	$94.50	0	1	$0.00	$94.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MÁXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$721.00	0	1	$0.00	$721.00
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES	1	PIEZA	0	$84.50	0	1	$0.00	$84.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MÁXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	6	18	$243.00	$729.00
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS	1	KILOGRAMO	0	$54.00	6	16	$324.00	$864.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	0	1	$0.00	$228.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	0	1	$0.00	$62.50
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA	1	KILOGRAMO	0	$49.50	2	5	$99.00	$247.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INDICIOS DE PUTREFACCION.								
168			CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFÉ CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MÁXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$320.50	6	16	$1,923.00	$5,128.00
169		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$251.50	1	3	$251.50	$754.50
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL	1	KILOGRAMO	0	$96.50	0	1	$0.00	$96.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.00	1	2	$41.00	$82.00
172			TE DE MANZANILLA	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO	1	PIEZA	0	$72.00	1	2	$72.00	$144.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			NATURAL							PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMO 12PORCEN, CENIZAS MÁXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MÁXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MÁXIMO, CENIZAS 10PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MÁXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE	1	PIEZA	0	$47.50	1	2	$47.50	$95.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$198.00	1	2	$198.00	$396.00
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MÁXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MÁXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MÁXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MÁXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES	1	PIEZA	0	$32.50	14	39	$455.00	$1,267.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.								
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$51.20	1	2	$51.20	$102.40
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD	1	PIEZA	0	$25.20	8	22	$201.60	$554.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MÁXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .	1	PIEZA	0	$194.20	5	14	$971.00	$2,718.80
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS,	1	PIEZA	0	$32.00	2	4	$64.00	$128.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MÁXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MÁXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MÁXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MÁXIMO, PH 4.3PORCEN MÁXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MÁXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MÁXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	$65.00	1	2	$65.00	$130.00
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN	1	PIEZA	0	$7.80	112	311	$873.60	$2,425.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.R. No. 36**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220501**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMÁS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A								

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.R. No. 36			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220501			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.								
															5110	**14179**	**$226,987.79**	**$630,725.29**

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA,	1	KILOGRAMO	0	$218.50	14	38	$3,059.00	$8,303.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.								
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS	1	KILOGRAMO	0	$218.50	13	36	$2,840.50	$7,866.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.									
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MÁXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	16	45	$3,464.00	$9,742.50
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE	1	KILOGRAMO	0	$216.50	5	14	$1,082.50	$3,031.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CALIDAD, PRESERVACIÓN 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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.									
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	18	50	$3,933.00	$10,925.00
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO	1	PAQUETE	0	$8.90	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y	1	PAQUETE	0	$233.00	13	36	$3,029.00	$8,388.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MÁXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI-NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.							
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO	1	PAQUETE	0	$154.00	8	22	$1,232.00	$3,388.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.							
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE	1	PAQUETE	0	$160.00	1	2	$160.00	$320.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.							
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE	1	LATA	0	$31.50	44	122	$1,386.00	$3,843.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MÁXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MÁXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MÁXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MÁXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.								
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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,	1	KILOGRAMO	0	$42.00	4	10	$168.00	$420.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO 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 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.								
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN	1	KILOGRAMO	0	$232.00	30	82	$6,960.00	$19,024.00

														LUGAR DE ENTREGA				H.G.Z. No. 35
														UNIDAD DE INFORMACIÓN				220105
														CENTRO DE COSTOS				200209
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.							
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$232.00	20	54	$4,640.00	$12,528.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE	1	KILOGRAMO	0	$143.00	44	122	$6,292.00	$17,446.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G							PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, 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 MÁXIMO 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.								
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON	1	KILOGRAMO	0	$338.00	11	31	$3,718.00	$10,478.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	8	22	$2,704.00	$7,436.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR	1	KILOGRAMO	0	$338.00	4	12	$1,352.00	$4,056.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	0	0	$0.00	$0.00
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$342.50	13	36	$4,452.50	$12,330.00
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN,	1	KILOGRAMO	0	$76.50	44	123	$3,366.00	$9,409.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MÁXIMO 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 MÁXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MÁXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MÁXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05;								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MÁXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MÁXIMO 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 ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL	1	PAQUETE	0	$41.50	73	203	$3,029.50	$8,424.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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	1	PAQUETE	0	$227.50	18	50	$4,095.00	$11,375.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50	1	PAQUETE	0	$160.50	2	6	$321.00	$963.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS	1	PAQUETE	0	$4.50	4	10	$18.00	$45.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.							
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE	1	PAQUETE	0	$150.50	2	4	$301.00	$602.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.								
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS	1	PIEZA	0	$40.80	1	2	$40.80	$81.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MÁXIMO 10 UFC/G;	1	PIEZA	0	$45.50	2	6	$91.00	$273.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MÁXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS,	1	KILOGRAMO	0	$116.00	2	6	$232.00	$696.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$107.50	0	1	$0.00	$107.50
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$7.50	4	10	$30.00	$75.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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	1	KILOGRAMO	0	$53.50	38	106	$2,033.00	$5,671.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	31	87	$1,038.50	$2,914.50
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	9	24	$373.50	$996.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.								
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	1	KILOGRAMO	0	$43.00	13	36	$559.00	$1,548.00
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA,	1	KILOGRAMO	0	$82.50	29	80	$2,392.50	$6,600.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.								
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$40.50	73	203	$2,956.50	$8,221.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	60	168	$1,950.00	$5,460.00
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA,	1	KILOGRAMO	0	$40.50	85	235	$3,442.50	$9,517.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										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 CARACTERÍSTICO 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.									
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	29	80	$522.00	$1,440.00	
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE	1	KILOGRAMO	0	$71.50	21	58	$1,501.50	$4,147.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$42.50	106	294	$4,505.00	$12,495.00
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$2.50	9	24	$22.50	$60.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CARACTERÍSTICO 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.								
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	49	135	$1,592.50	$4,387.50
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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,	1	KILOGRAMO	0	$24.50	96	265	$2,352.00	$6,492.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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.								
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$3.28	13	36	$42.64	$118.08
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SINCARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE	1	KILOGRAMO	0	$136.50	9	24	$1,228.50	$3,276.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.								
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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	1	KILOGRAMO	0	$8.00	0	1	$0.00	$8.00	

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICIÓN 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.								
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	1	KILOGRAMO	0	$66.50	5	14	$332.50	$931.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$96.50	4	10	$386.00	$965.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	2	7	$67.00	$234.50
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO	1	KILOGRAMO	0	$27.50	8	22	$220.00	$605.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. 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.								
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES	1	KILOGRAMO	0	$50.50	21	58	$1,060.50	$2,929.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.								
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.20	53	147	$1,812.60	$5,027.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$37.00	39	109	$1,443.00	$4,033.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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,	1	KILOGRAMO	0	$40.00	26	73	$1,040.00	$2,920.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑON FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO 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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$140.00	12	32	$1,680.00	$4,480.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO	1	LATA	0	$3.20	20	54	$64.00	$172.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR	1	KILOGRAMO	0	$47.00	79	220	$3,713.00	$10,340.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$136.00	13	36	$1,768.00	$4,896.00
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL	1	LATA	0	$5.50	20	54	$110.00	$297.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MÁXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MÁXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.50	1	2	$109.50	$219.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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								

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										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.										
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	2	5	$63.00	$157.50	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE	1	KILOGRAMO	0	$6.50	16	43	$104.00	$279.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.							
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE	1	KILOGRAMO	0	$109.20	5	14	$546.00	$1,528.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MÁXIMO. 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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								

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										Y TENGAN UN ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$151.50	0	1	$0.00	$151.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	1	2	$158.00	$316.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.							
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO	1	KILOGRAMO	0	$178.00	1	2	$178.00	$356.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, SU CUERPO	1	KILOGRAMO	0	$162.00	1	2	$162.00	$324.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA,	1	KILOGRAMO	0	$148.00	1	2	$148.00	$296.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL	1	KILOGRAMO	0	$187.00	1	2	$187.00	$374.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 MÁXIMO. 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									

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$58.50	1	3	$58.50	$175.50
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$36.80	4	10	$147.20	$368.00
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO	1	KILOGRAMO	0	$28.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.								
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE	1	KILOGRAMO	0	$38.50	18	50	$693.00	$1,925.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE	1	KILOGRAMO	0	$3.90	14	40	$54.60	$156.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION 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			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O	1	KILOGRAMO	0	$55.50	12	32	$666.00	$1,776.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$44.50	110	307	$4,895.00	$13,661.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN ÁREA 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.								
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO	1	LATA	0	$7.50	2	5	$15.00	$37.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MÁXIMO 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE	1	KILOGRAMO	0	$34.00	53	147	$1,802.00	$4,998.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS	1	FRASCO	0	$124.00	2	5	$248.00	$620.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MÁXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MÁXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MÁXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MÁXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MÁXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MÁXIMO, 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). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA,	1	FRASCO	0	$2.87	2	5	$5.74	$14.35

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	18	50	$828.00	$2,300.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS,	1	KILOGRAMO	0	$34.00	50	139	$1,700.00	$4,726.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.								
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	0	0	$0.00	$0.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										ENTREGA.									
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	53	147	$1,775.50	$4,924.50	
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO 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 PÁLIDO 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.	1	KILOGRAMO	0	$91.50	9	24	$823.50	$2,196.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$4.00	4	10	$16.00	$40.00
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	2	7	$80.00	$280.00
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O	1	KILOGRAMO	0	$41.50	53	147	$2,199.50	$6,100.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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.								
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA	1	KILOGRAMO	0	$28.85	103	285	$2,971.55	$8,222.25

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
91	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0	$18.50	0	1	$0.00	$18.50
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MÁXIMO 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	1	PIEZA	0	$46.00	31	87	$1,426.00	$4,002.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE	1	PIEZA	0	$80.50	0	1	$0.00	$80.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.								
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0	$58.50	2	6	$117.00	$351.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.								
95			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	1	PIEZA	0	$70.00	0	1	$0.00	$70.00
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA PRECOCIDO NIXTAMALIZADO, EN	1	PIEZA	0	$2.50	10	29	$25.00	$72.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 MAÍZ. 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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE	1	PIEZA	0	$110.50	4	10	$442.00	$1,105.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA	1	PIEZA	0	$18.84	24	65	$452.16	$1,224.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MÁXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 3PORCEN MÁXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G,	1	PIEZA	0.08	$62.50	0	0	$0.00	$0.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										MOHOS 300 UFC / G MÁXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MÀXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MÀXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MÁXIMO, 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.								
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$32.50	96	265	$3,120.00	$8,612.50
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O	1	PIEZA	0	$13.20	10	29	$132.00	$382.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MÁXIMO 50 UFC /G, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 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	1	PIEZA	0.08	$137.00	10	29	$1,370.00	$3,973.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MÁXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MÁXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MÁXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN	1	PIEZA	0.08	$79.20	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MÁXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MÁXIMO, FIBRA CRUDA MÁXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MÁXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MÁXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MÁXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y	1	PIEZA	0	$23.20	4	10	$92.80	$232.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MÁXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.								
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE,	1	PIEZA	0	$5.80	34	95	$197.20	$551.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MÁXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS	1	PIEZA	0	$65.50	28	78	$1,834.00	$5,109.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$66.80	8	22	$534.40	$1,469.60
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (NOM 147 - SSA1 – 1996) HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$68.50	22	62	$1,507.00	$4,247.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MÁXIMO, PROTEÍNAS 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 MÁXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MÁXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.	1	PIEZA	0	$6.25	530	1473	$3,312.50	$9,206.25	
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 31 A 33 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000	1	PIEZA	0	$61.50	6	16	$369.00	$984.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES DE 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MÁXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$189.50	3	8	$568.50	$1,516.00
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO,	1	PIEZA	0	$46.25	13	36	$601.25	$1,665.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MÁXIMO, HONGOS 20 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MÁXIMO, HONGOS 50 UFC /G MÁXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MÁXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MÁXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0.08	$10.20	132	367	$1,346.40	$3,743.40
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS	1	PIEZA	0	$16.85	31	87	$522.35	$1,465.95

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS	1	PIEZA	0	$16.85	26	73	$438.10	$1,230.05

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y	1	PIEZA	0	$16.85	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$1.85	0	0	$0.00	$0.00
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO,	1	PIEZA	0	$1.85	37	102	$68.45	$188.70

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MÁXIMO 100 UFC / G MÁXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MÁXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO,	1	PIEZA	0	$16.85	0	0	$0.00	$0.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	0	0	$0.00	$0.00
121			TORTILLA DE HARINA	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0	$2.95	31	87	$91.45	$256.65

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			DE TRIGO (520 G/22 PZ)							GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER	1	PIEZA	0	$47.50	9	24	$427.50	$1,140.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	1	PIEZA	0	$46.50	2	4	$93.00	$186.00
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS	1	PIEZA	0	$50.85	9	24	$457.65	$1,220.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65	1	PIEZA	0	$18.50	2	6	$37.00	$111.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PORCEN.								
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	1	2	$85.60	$171.20
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.	1	PIEZA	0	$2.00	0	0	$0.00	$0.00
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE	1	PIEZA	0	$44.20	24	65	$1,060.80	$2,873.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.							
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	1	PIEZA	0	$1.35	0	1	$0.00	$1.35
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL	1	PIEZA	0.08	$1.50	13	36	$19.50	$54.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION	1	PIEZA	0.08	$15.50	1	3	$15.50	$46.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y	1	PIEZA	0.08	$2.50	2	5	$5.00	$12.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.									
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$3.20	0	0	$0.00	$0.00	
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	0	0	$0.00	$0.00	
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, CON	1	PIEZA	0.08	$65.00	0	0	$0.00	$0.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.								
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO,	1	PIEZA	0.08	$83.50	8	23	$668.00	$1,920.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL	1	PIEZA	0.08	$3.90	13	36	$50.70	$140.40

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y	1	PIEZA	0.08	$78.25	2	6	$156.50	$469.50	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.08	$17.50	34	95	$595.00	$1,662.50
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML.	1	PIEZA	0	$1.50	0	1	$0.00	$1.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR	1	PIEZA	0.08	$2.90	4	12	$11.60	$34.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL							
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO	1	PIEZA	0.08	$66.50	1	3	$66.50	$199.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS	1	PIEZA	0.08	$7.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, 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	1	PIEZA	0	$4.00	0	1	$0.00	$4.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	1	PIEZA	0	$72.50	1	2	$72.50	$145.00
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA	1	PIEZA	0	$92.50	10	29	$925.00	$2,682.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE	1	PIEZA	0	$14.50	1	2	$14.50	$29.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÀXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA	1	PIEZA	0	$131.20	40	110	$5,248.00	$14,432.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$12.80	1	2	$12.80	$25.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$24.50	40	110	$980.00	$2,695.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	1	PIEZA	0	$73.00	5	14	$365.00	$1,022.00
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO	1	PIEZA	0	$8.90	0	0	$0.00	$0.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.								
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$295.50	0	1	$0.00	$295.50
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO.	1	PIEZA	0	$81.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES								
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$394.50	1	2	$394.50	$789.00
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	1	KILOGRAMO	0	$131.50	4	10	$526.00	$1,315.00
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA	1	PIEZA	0	$68.00	0	1	$0.00	$68.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$481.00	1	3	$481.00	$1,443.00
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA	1	PIEZA	0	$41.50	0	1	$0.00	$41.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$94.50	0	1	$0.00	$94.50
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE	1	PIEZA	0	$721.00	0	1	$0.00	$721.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA	1	PIEZA	0	$84.50	0	1	$0.00	$84.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA- GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.							
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD,	1	KILOGRAMO	0	$40.50	6	17	$243.00	$688.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$54.00	6	17	$324.00	$918.00
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	0	1	$0.00	$228.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY	1	KILOGRAMO	0	$62.50	0	1	$0.00	$62.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.								
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$49.50	2	6	$99.00	$297.00
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE,	1	PIEZA	0	$320.50	6	17	$1,923.00	$5,448.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 35				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220105				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$251.50	0	0	$0.00	$0.00	
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA	1	KILOGRAMO	0	$96.50	0	1	$0.00	$96.50	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.00	0	1	$0.00	$41.00
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN	1	PIEZA	0	$72.00	0	1	$0.00	$72.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES	1	PIEZA	0	$47.50	0	1	$0.00	$47.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL	1	PIEZA	0	$198.00	0	1	$0.00	$198.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0	$32.50	10	29	$325.00	$942.50
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE	1	PIEZA	0	$51.20	1	2	$51.20	$102.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$25.20	8	22	$201.60	$554.40
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN	1	PIEZA	0	$194.20	3	8	$582.60	$1,553.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .								
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS	1	PIEZA	0	$32.00	1	3	$32.00	$96.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	$65.00	1	2	$65.00	$130.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMÁS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS 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	1	PIEZA	0	$7.80	24	65	$187.20	$507.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 35**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220105**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.					**3318**	**9206**	**$158,210.44**	**$439,155.43**

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA	1	KILOGRAMO	0	$218.50	8	23	$1,748.00	$5,025.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.									
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	6	18	$1,311.00	$3,933.00
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	5	14	$1,082.50	$3,031.00
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON	1	KILOGRAMO	0	$216.50	5	13	$1,082.50	$2,814.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.								
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	17	48	$3,714.50	$10,488.00
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO	1	PAQUETE	0	$8.90	5	13	$44.50	$115.70

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI-NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÀXIMA 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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y	1	PAQUETE	0	$233.00	7	20	$1,631.00	$4,660.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.								
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	1	PAQUETE	0	$154.00	4	11	$616.00	$1,694.00
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN,	1	PAQUETE	0	$160.00	4	10	$640.00	$1,600.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OBSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS	1	LATA	0	$31.50	6	16	$189.00	$504.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.								
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO 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 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 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.	1	KILOGRAMO	0	$42.00	6	16	$252.00	$672.00
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	21	58	$4,872.00	$13,456.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.									
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$232.00	18	50	$4,176.00	$11,600.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE,	1	KILOGRAMO	0	$143.00	24	65	$3,432.00	$9,295.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN 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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.								
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	22	60	$7,436.00	$20,280.00
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	11	30	$3,718.00	$10,140.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES	1	KILOGRAMO	0	$338.00	8	22	$2,704.00	$7,436.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	8	22	$2,704.00	$7,436.00
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$342.50	12	32	$4,110.00	$10,960.00
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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,	1	KILOGRAMO	0	$76.50	19	52	$1,453.50	$3,978.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE	1	PAQUETE	0	$41.50	35	98	$1,452.50	$4,067.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.	1	PAQUETE	0	$227.50	8	22	$1,820.00	$5,005.00
23			QUESO	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE	1	PAQUETE	0	$160.50	3	8	$481.50	$1,284.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			AMERICANO REB 20 G. 1000 G							18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS	1	PAQUETE	0	$4.50	3	8	$13.50	$36.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.								
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.	1	PAQUETE	0	$150.50	3	9	$451.50	$1,354.50
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA	1	PIEZA	0	$40.80	5	13	$204.00	$530.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE	1	PIEZA	0	$45.50	5	13	$227.50	$591.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS	SUBGRUPO 301 FRUTAS	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$116.00	7	19	$812.00	$2,204.00
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$107.50	3	9	$322.50	$967.50
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON	1	KILOGRAMO	0	$7.50	5	14	$37.50	$105.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, 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.								
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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.	1	KILOGRAMO	0	$53.50	15	42	$802.50	$2,247.00
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA 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,	1	KILOGRAMO	0	$33.50	6	16	$201.00	$536.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.	1	KILOGRAMO	0	$41.50	5	13	$207.50	$539.50
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	1	KILOGRAMO	0	$43.00	7	20	$301.00	$860.00
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE	1	KILOGRAMO	0	$82.50	9	25	$742.50	$2,062.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.									
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	26	73	$1,053.00	$2,956.50
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y	1	KILOGRAMO	0	$32.50	38	104	$1,235.00	$3,380.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	27	74	$1,093.50	$2,997.00
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	8	22	$144.00	$396.00
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$71.50	8	22	$572.00	$1,573.00
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3	1	KILOGRAMO	0	$42.50	26	73	$1,105.00	$3,102.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO 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.								
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$2.50	5	13	$12.50	$32.50
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA	1	KILOGRAMO	0	$32.50	31	86	$1,007.50	$2,795.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$24.50	37	102	$906.50	$2,499.00
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$3.28	10	29	$32.80	$95.12
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$136.50	5	13	$682.50	$1,774.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	1	KILOGRAMO	0	$8.00	3	9	$24.00	$72.00
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$66.50	3	9	$199.50	$598.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$96.50	4	10	$386.00	$965.00
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO,	1	KILOGRAMO	0	$33.50	3	9	$100.50	$301.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.									
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$27.50	3	9	$82.50	$247.50
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y	1	KILOGRAMO	0	$50.50	9	25	$454.50	$1,262.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.								
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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 ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$34.20	12	34	$410.40	$1,162.80
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$37.00	15	42	$555.00	$1,554.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	3	9	$120.00	$360.00
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE	1	KILOGRAMO	0	$140.00	7	19	$980.00	$2,660.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS	1	LATA	0	$3.20	4	10	$12.80	$32.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES CALIDADES. NO SE DEBE RECIBIR CON DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$47.00	19	53	$893.00	$2,491.00
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE	1	KILOGRAMO	0	$136.00	5	14	$680.00	$1,904.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO 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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$5.50	2	5	$11.00	$27.50
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.50	2	5	$219.00	$547.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE COLORACION BLANCO- AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.							
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	4	10	$126.00	$315.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.							
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 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	1	KILOGRAMO	0	$6.50	4	11	$26.00	$71.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR,	1	KILOGRAMO	0	$109.20	4	11	$436.80	$1,201.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM	1	KILOGRAMO	0	$151.50	2	5	$303.00	$757.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIÁMETRO, 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.							
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	2	5	$316.00	$790.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$178.00	2	5	$356.00	$890.00
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$162.00	2	5	$324.00	$810.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.							
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$148.00	2	5	$296.00	$740.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO MAYOR. CASCARA	1	KILOGRAMO	0	$187.00	2	5	$374.00	$935.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$58.50	5	14	$292.50	$819.00
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$36.80	10	28	$368.00	$1,030.40
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS,	1	KILOGRAMO	0	$28.50	3	9	$85.50	$256.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.									
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$38.50	4	11	$154.00	$423.50
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL,	1	KILOGRAMO	0	$3.90	7	19	$27.30	$74.10

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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	1	KILOGRAMO	0	$55.50	4	11	$222.00	$610.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 ÁREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$44.50	45	125	$2,002.50	$5,562.50
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE	1	LATA	0	$7.50	3	8	$22.50	$60.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	15	41	$510.00	$1,394.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION 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			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.	1	FRASCO	0	$124.00	3	9	$372.00	$1,116.00
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS	1	FRASCO	0	$2.87	3	9	$8.61	$25.83

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	9	24	$414.00	$1,104.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$34.00	23	63	$782.00	$2,142.00
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA,	1	KILOGRAMO	0	$31.50	4	12	$126.00	$378.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO 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.								
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	13	37	$435.50	$1,239.50
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO 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 PÁLIDO 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.	1	KILOGRAMO	0	$91.50	7	19	$640.50	$1,738.50
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A	1	KILOGRAMO	0	$4.00	3	8	$12.00	$32.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.									
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.00	3	9	$120.00	$360.00
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	19	53	$788.50	$2,199.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.									
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	43	120	$1,240.55	$3,462.00
91	GRUPO 4 CEREALES	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0	$18.50	3	9	$55.50	$166.50
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO	1	PIEZA	0	$46.00	12	32	$552.00	$1,472.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN 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)	1	PIEZA	0	$80.50	3	8	$241.50	$644.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.									
94			AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	$58.50	3	9	$175.50	$526.50
95		**SUBGRUPO 403 AVENA**	CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	1	PIEZA	0	$70.00	3	8	$210.00	$560.00
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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,	1	PIEZA	0	$2.50	5	13	$12.50	$32.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	1	PIEZA	0	$110.50	3	8	$331.50	$884.00
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G	1	PIEZA	0	$18.84	17	48	$320.28	$904.32

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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.	1	PIEZA	0.08	$62.50	5	14	$312.50	$875.00
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA,	1	PIEZA	0	$32.50	19	52	$617.50	$1,690.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, 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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$13.20	4	12	$52.80	$158.40
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II,	1	PIEZA	0.08	$137.00	12	33	$1,644.00	$4,521.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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	1	PIEZA	0.08	$79.20	4	12	$316.80	$950.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.	1	PIEZA	0	$23.20	4	12	$92.80	$278.40
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES),	1	PIEZA	0	$5.80	666	1851	$3,862.80	$10,735.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.							
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$65.50	5	14	$327.50	$917.00
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION	1	PIEZA	0	$66.80	5	13	$334.00	$868.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	5	13	$342.50	$890.50
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.	1	PIEZA	0	$6.25	29	81	$181.25	$506.25
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY	1	PIEZA	0	$61.50	3	9	$184.50	$553.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$189.50	4	10	$758.00	$1,895.00
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$46.25	5	14	$231.25	$647.50
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO	1	PIEZA	0.08	$10.20	29	81	$295.80	$826.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	12	32	$202.20	$539.20
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE	1	PIEZA	0	$16.85	12	32	$202.20	$539.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	12	32	$202.20	$539.20
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	1	PIEZA	0	$1.85	12	32	$22.20	$59.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$1.85	12	32	$22.20	$59.20
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	12	32	$202.20	$539.20
120			PASTAS PARA	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE	1	PIEZA	0	$16.85	12	32	$202.20	$539.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)							CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$2.95	8	22	$23.60	$64.90
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER	1	PIEZA	0	$47.50	5	14	$237.50	$665.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.	1	PIEZA	0	$46.50	3	9	$139.50	$418.50
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER	1	PIEZA	0	$50.85	6	17	$305.10	$864.45

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$18.50	3	8	$55.50	$148.00
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	3	8	$256.80	$684.80
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.	1	PIEZA	0	$2.00	3	8	$6.00	$16.00
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL	1	PIEZA	0	$44.20	18	49	$795.60	$2,165.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.								
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	1	PIEZA	0	$1.35	3	9	$4.05	$12.15
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL	1	PIEZA	0.08	$1.50	28	78	$42.00	$117.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO,	1	PIEZA	0.08	$15.50	4	10	$62.00	$155.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0.08	$2.50	3	9	$7.50	$22.50
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$3.20	3	9	$9.60	$28.80
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA,	1	PIEZA	0.08	$1.50	3	9	$4.50	$13.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			(30 G)							AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.								
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	1	PIEZA	0.08	$65.00	3	9	$195.00	$585.00
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR	1	PIEZA	0.08	$83.50	5	13	$417.50	$1,085.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	1	PIEZA	0.08	$3.90	3	8	$11.70	$31.20
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO,	1	PIEZA	0.08	$78.25	6	17	$469.50	$1,330.25

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.08	$17.50	14	39	$245.00	$682.50
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS	1	PIEZA	0	$1.50	8	22	$12.00	$33.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL	1	PIEZA	0.08	$2.90	3	8	$8.70	$23.20
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES	1	PIEZA	0.08	$66.50	3	8	$199.50	$532.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN	1	PIEZA	0.08	$7.50	8	22	$60.00	$165.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 5			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220104			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$4.00	3	8	$12.00	$32.00
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	1	PIEZA	0	$72.50	3	8	$217.50	$580.00
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A	1	PIEZA	0	$92.50	11	30	$1,017.50	$2,775.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$14.50	4	12	$58.00	$174.00
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE	1	PIEZA	0	$131.20	22	60	$2,886.40	$7,872.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$12.80	3	8	$38.40	$102.40
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS	1	PIEZA	0	$24.50	3	8	$73.50	$196.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR	1	PIEZA	0	$73.00	10	28	$730.00	$2,044.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	1	PIEZA	0	$8.90	3	9	$26.70	$80.10
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$295.50	3	9	$886.50	$2,659.50
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$81.50	3	9	$244.50	$733.50
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA	1	PIEZA	0	$394.50	3	9	$1,183.50	$3,550.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.								
156	GRUPO 8 CONDIMENTOS	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	1	KILOGRAMO	0	$131.50	3	9	$394.50	$1,183.50
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$68.00	3	9	$204.00	$612.00
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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,	1	KILOGRAMO	0	$481.00	3	8	$1,443.00	$3,848.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.50	2	5	$83.00	$207.50
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$94.50	2	5	$189.00	$472.50
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.	1	PIEZA	0	$721.00	2	5	$1,442.00	$3,605.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0	$84.50	2	5	$169.00	$422.50
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD,	1	KILOGRAMO	0	$40.50	2	5	$81.00	$202.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$54.00	2	5	$108.00	$270.00
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	2	5	$456.00	$1,140.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	2	5	$125.00	$312.50
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA	1	KILOGRAMO	0	$49.50	2	5	$99.00	$247.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$320.50	5	14	$1,602.50	$4,487.00
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$251.50	4	10	$1,006.00	$2,515.00
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU	1	KILOGRAMO	0	$96.50	3	8	$289.50	$772.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.00	2	5	$82.00	$205.00
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS 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,	1	PIEZA	0	$72.00	2	5	$144.00	$360.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$47.50	2	5	$95.00	$237.50
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$198.00	2	5	$396.00	$990.00
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS,	1	PIEZA	0	$32.50	5	13	$162.50	$422.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.								
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$51.20	3	8	$153.60	$409.60
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$25.20	4	10	$100.80	$252.00
178			CONSOMÉ DE POLLO	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR	1	PIEZA	0	$194.20	6	16	$1,165.20	$3,107.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)							SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .							
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$32.00	4	11	$128.00	$352.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	$65.00	4	11	$260.00	$715.00
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMÁS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS 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	1	PIEZA	0	$7.80	6	15	$46.80	$117.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 5**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220104**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.								
															2128	**5876**	**$113,023.99**	**$310,259.47**

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS	1	KILOGRAMO	0	$218.50	5	14	$1,092.50	$3,059.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.								
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, 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	1	KILOGRAMO	0	$218.50	3	7	$655.50	$1,529.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.								
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	3	9	$649.50	$1,948.50
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE	1	KILOGRAMO	0	$216.50	2	5	$433.00	$1,082.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.								
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	16	43	$3,496.00	$9,395.50
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS,	1	PAQUETE	0	$8.90	2	6	$17.80	$53.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMÁS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES	1	PAQUETE	0	$233.00	6	16	$1,398.00	$3,728.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.								
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA	1	PAQUETE	0	$154.00	5	13	$770.00	$2,002.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES	1	PAQUETE	0	$160.00	0	1	$0.00	$160.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X	1	LATA	0	$31.50	8	22	$252.00	$693.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.							
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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	1	KILOGRAMO	0	$42.00	2	7	$84.00	$294.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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 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 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.								
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	17	48	$3,944.00	$11,136.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.								
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	12	32	$2,784.00	$7,424.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO.								
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.	1	KILOGRAMO	0	$143.00	24	65	$3,432.00	$9,295.00
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4	1	KILOGRAMO	0	$338.00	15	41	$5,070.00	$13,858.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										°C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	9	24	$3,042.00	$8,112.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	6	15	$2,028.00	$5,070.00
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC.	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES	1	KILOGRAMO	0	$338.00	5	13	$1,690.00	$4,394.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			120 G							INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$342.50	5	14	$1,712.50	$4,795.00
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR	1	KILOGRAMO	0	$76.50	18	49	$1,377.00	$3,748.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTE URI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS	1	PAQUETE	0	$41.50	59	163	$2,448.50	$6,764.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO", "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA	1	PAQUETE	0	$227.50	5	14	$1,137.50	$3,185.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.							
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE	1	PAQUETE	0	$160.50	2	4	$321.00	$642.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE	1	PAQUETE	0	$4.50	0	1	$0.00	$4.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.								
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y	1	PAQUETE	0	$150.50	0	1	$0.00	$150.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.							
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD	1	PIEZA	0	$40.80	7	19	$285.60	$775.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y	1	PIEZA	0	$45.50	7	19	$318.50	$864.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$116.00	2	6	$232.00	$696.00
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO	1	KILOGRAMO	0	$107.50	0	1	$0.00	$107.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL. PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$7.50	2	6	$15.00	$45.00
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA	1	KILOGRAMO	0	$53.50	8	23	$428.00	$1,230.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIÁMETRO; 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.								
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA 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	1	KILOGRAMO	0	$33.50	2	6	$67.00	$201.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.									
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.	1	KILOGRAMO	0	$41.50	2	4	$83.00	$166.00
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y	1	KILOGRAMO	0	$43.00	3	9	$129.00	$387.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$82.50	28	79	$2,310.00	$6,517.50
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA	1	KILOGRAMO	0	$40.50	24	65	$972.00	$2,632.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	24	65	$780.00	$2,112.50
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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 ADEMÁS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU	1	KILOGRAMO	0	$40.50	30	82	$1,215.00	$3,321.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO 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.								
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	23	63	$414.00	$1,134.00
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$71.50	8	23	$572.00	$1,644.50
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO	1	KILOGRAMO	0	$42.50	30	82	$1,275.00	$3,485.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO 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.								
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$2.50	2	4	$5.00	$10.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	13	36	$422.50	$1,170.00
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$24.50	48	134	$1,176.00	$3,283.00
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$3.28	5	14	$16.40	$45.92

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$136.50	8	23	$1,092.00	$3,139.50
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE	1	KILOGRAMO	0	$8.00	0	1	$0.00	$8.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN 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.								
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO, ESTAS	1	KILOGRAMO	0	$66.50	0	1	$0.00	$66.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE	1	KILOGRAMO	0	$96.50	1	3	$96.50	$289.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	0	1	$0.00	$33.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$27.50	2	5	$55.00	$137.50
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO	1	KILOGRAMO	0	$50.50	6	16	$303.00	$808.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.								
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.20	8	22	$273.60	$752.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMÁS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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.	1	KILOGRAMO	0	$37.00	8	21	$296.00	$777.00
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA	1	KILOGRAMO	0	$40.00	0	1	$0.00	$40.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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.								
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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	1	KILOGRAMO	0	$140.00	2	6	$280.00	$840.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE	1	LATA	0	$3.20	1	3	$3.20	$9.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 ADEMÁS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN	1	KILOGRAMO	0	$47.00	12	32	$564.00	$1,504.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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	1	KILOGRAMO	0	$136.00	0	1	$0.00	$136.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CHÍCHARO 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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$5.50	1	3	$5.50	$16.50
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.50	0	1	$0.00	$109.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VENTILACION 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.								
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	0	1	$0.00	$31.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN ÁREA 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.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM	1	KILOGRAMO	0	$6.50	1	3	$6.50	$19.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE LARGO POR 7 CM DE DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.20	1	3	$109.20	$327.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS	1	KILOGRAMO	0	$151.50	0	1	$0.00	$151.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	0	1	$0.00	$158.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR	1	KILOGRAMO	0	$178.00	0	1	$0.00	$178.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$162.00	0	1	$0.00	$162.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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.	1	KILOGRAMO	0	$148.00	0	1	$0.00	$148.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE	1	KILOGRAMO	0	$187.00	0	1	$0.00	$187.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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	1	LATA	0	$58.50	1	3	$58.50	$175.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$36.80	8	23	$294.40	$846.40
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	1	KILOGRAMO	0	$28.50	1	3	$28.50	$85.50
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO Y UNA	1	KILOGRAMO	0	$38.50	3	8	$115.50	$308.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE	1	KILOGRAMO	0	$3.90	2	5	$7.80	$19.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18º C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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	1	KILOGRAMO	0	$55.50	4	12	$222.00	$666.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$44.50	59	163	$2,625.50	$7,253.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ	1	LATA	0	$7.50	8	22	$60.00	$165.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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,	1	KILOGRAMO	0	$34.00	26	73	$884.00	$2,482.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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	1	FRASCO	0	$124.00	1	3	$124.00	$372.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL	1	FRASCO	0	$2.87	1	3	$2.87	$8.61

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	6	17	$276.00	$782.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$34.00	26	73	$884.00	$2,482.00
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA	1	KILOGRAMO	0	$31.50	6	15	$189.00	$472.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO 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.								
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	22	60	$737.00	$2,010.00
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA	1	KILOGRAMO	0	$91.50	2	5	$183.00	$457.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO 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 PÁLIDO 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.								
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$4.00	0	1	$0.00	$4.00
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE	1	KILOGRAMO	0	$40.00	0	1	$0.00	$40.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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.	1	KILOGRAMO	0	$41.50	44	122	$1,826.00	$5,063.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	84	232	$2,423.40	$6,693.20
91	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0	$18.50	0	1	$0.00	$18.50
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS	1	PIEZA	0	$46.00	17	47	$782.00	$2,162.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMÁS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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	1	PIEZA	0	$80.50	0	1	$0.00	$80.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.								
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	$58.50	0	1	$0.00	$58.50
95			CEREAL DE	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y	1	PIEZA	0	$70.00	0	1	$0.00	$70.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)							GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN 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.									
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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	1	PIEZA	0	$2.50	8	23	$20.00	$57.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN	1	PIEZA	0	$110.50	1	3	$110.50	$331.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO	1	PIEZA	0	$18.84	66	184	$1,243.44	$3,466.56

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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.	1	PIEZA	0.08	$62.50	0	1	$0.00	$62.50
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES	1	PIEZA	0	$32.50	64	179	$2,080.00	$5,817.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 15				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220103				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS 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.									
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, 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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$13.20	4	10	$52.80	$132.00	
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O	1	PIEZA	0.08	$137.00	37	102	$5,069.00	$13,974.00	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE	1	PIEZA	0.08	$79.20	5	14	$396.00	$1,108.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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	1	PIEZA	0	$23.20	3	8	$69.60	$185.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ 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.								
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 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	1	PIEZA	0	$5.80	310	860	$1,798.00	$4,988.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.								
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$65.50	45	124	$2,947.50	$8,122.00
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN,	1	PIEZA	0	$66.80	4	10	$267.20	$668.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	3	8	$205.50	$548.00
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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,	1	PIEZA	0	$6.25	310	860	$1,937.50	$5,375.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.								
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$61.50	8	23	$492.00	$1,414.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /	1	PIEZA	0	$189.50	2	7	$379.00	$1,326.50

														LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**				
														CENTRO DE COSTOS	**200209**				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$46.25	13	36	$601.25	$1,665.00
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO.	1	PIEZA	0.08	$10.20	332	921	$3,386.40	$9,394.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.									
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	8	23	$134.80	$387.55
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES	1	PIEZA	0	$16.85	8	23	$134.80	$387.55

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL	1	PIEZA	0	$16.85	8	23	$134.80	$387.55

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$1.85	8	23	$14.80	$42.55
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD	1	PIEZA	0	$1.85	8	23	$14.80	$42.55

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	1	PIEZA	0	$16.85	8	23	$134.80	$387.55

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	8	23	$134.80	$387.55
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE	1	PIEZA	0	$2.95	10	27	$29.50	$79.65

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	1	PIEZA	0	$47.50	7	20	$332.50	$950.00
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA	1	PIEZA	0	$46.50	0	1	$0.00	$46.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.							
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN	1	PIEZA	0	$50.85	7	20	$355.95	$1,017.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$18.50	0	1	$0.00	$18.50
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	0	1	$0.00	$85.60
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS	1	PIEZA	0	$2.00	2	4	$4.00	$8.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.								
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	1	PIEZA	0	$44.20	24	67	$1,060.80	$2,961.40
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR	1	PIEZA	0	$1.35	0	1	$0.00	$1.35

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.									
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO.	1	PIEZA	0.08	$1.50	46	128	$69.00	$192.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-	1	PIEZA	0.08	$15.50	2	5	$31.00	$77.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÀXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS	1	PIEZA	0.08	$2.50	1	2	$2.50	$5.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.								
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$3.20	14	39	$44.80	$124.80
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	16	45	$24.00	$67.50
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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	1	PIEZA	0.08	$65.00	0	1	$0.00	$65.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UN PALO DE PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.								
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA	1	PIEZA	0.08	$83.50	3	9	$250.50	$751.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No. 15				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220103				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**	
										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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.									
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	1	PIEZA	0.08	$3.90	3	8	$11.70	$31.20	
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK	1	PIEZA	0.08	$78.25	2	5	$156.50	$391.25	

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			G)							PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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	1	PIEZA	0.08	$17.50	126	350	$2,205.00	$6,125.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.								
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL	1	PIEZA	0	$1.50	6	15	$9.00	$22.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE	1	PIEZA	0.08	$2.90	1	3	$2.90	$8.70

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL								
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	1	PIEZA	0.08	$66.50	1	2	$66.50	$133.00
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O	1	PIEZA	0.08	$7.50	15	41	$112.50	$307.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA,	1	PIEZA	0	$4.00	0	1	$0.00	$4.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.	1	PIEZA	0	$72.50	1	2	$72.50	$145.00
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE	1	PIEZA	0	$92.50	23	64	$2,127.50	$5,920.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$14.50	1	2	$14.50	$29.00
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION,	1	PIEZA	0	$131.20	23	64	$3,017.60	$8,396.80

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE	1	PIEZA	0	$12.80	1	3	$12.80	$38.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES	1	PIEZA	0	$24.50	42	116	$1,029.00	$2,842.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS	1	PIEZA	0	$73.00	10	28	$730.00	$2,044.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.								
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	1	PIEZA	0	$8.90	0	1	$0.00	$8.90
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA	1	PIEZA	0	$295.50	0	1	$0.00	$295.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.								
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$81.50	0	1	$0.00	$81.50
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$394.50	0	0	$0.00	$0.00
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES	1	KILOGRAMO	0	$131.50	1	3	$131.50	$394.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.									
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$68.00	0	1	$0.00	$68.00
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS	1	KILOGRAMO	0	$481.00	0	1	$0.00	$481.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.50	0	1	$0.00	$41.50
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS	1	PIEZA	0	$94.50	0	1	$0.00	$94.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$721.00	0	1	$0.00	$721.00
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA	1	PIEZA	0	$84.50	0	1	$0.00	$84.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	1	2	$40.50	$81.00
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA,	1	KILOGRAMO	0	$54.00	0	1	$0.00	$54.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	0	1	$0.00	$228.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	0	1	$0.00	$62.50
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL,	1	KILOGRAMO	0	$49.50	0	1	$0.00	$49.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$320.50	4	11	$1,282.00	$3,525.50
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA,	1	KILOGRAMO	0	$251.50	1	3	$251.50	$754.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$96.50	0	0	$0.00	$0.00
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER	1	PIEZA	0	$41.00	1	2	$41.00	$82.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS 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	1	PIEZA	0	$72.00	1	2	$72.00	$144.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$47.50	1	2	$47.50	$95.00
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE	1	PIEZA	0	$198.00	0	1	$0.00	$198.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0	$32.50	4	11	$130.00	$357.50
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD	1	PIEZA	0	$51.20	0	1	$0.00	$51.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$25.20	1	2	$25.20	$50.40
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS,	1	PIEZA	0	$194.20	3	8	$582.60	$1,553.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .								
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA	1	PIEZA	0	$32.00	0	1	$0.00	$32.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	$65.00	0	1	$0.00	$65.00
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE	1	PIEZA	0	$7.80	89	247	$694.20	$1,926.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No. 15**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220103**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.								
															2634	**7334**	**$100,188.61**	**$280,290.19**

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**

														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 ° C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	5	13	$1,092.50	$2,840.50
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A	1	KILOGRAMO	0	$218.50	3	8	$655.50	$1,748.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.								
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	10	25	$2,165.00	$5,412.50
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA	1	KILOGRAMO	0	$216.50	1	2	$216.50	$433.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.							
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR	1	KILOGRAMO	0	$218.50	9	24	$1,966.50	$5,244.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.								
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.	1	PAQUETE	0	$8.90	1	3	$8.90	$26.70
7			JAMÓN DE PAVO REB	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA	1	PAQUETE	0	$233.00	5	13	$1,165.00	$3,029.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			30 G. PAQ. 1000 G							EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA CALCULADA							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.								
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A	1	PAQUETE	0	$154.00	2	5	$308.00	$770.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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,	1	PAQUETE	0	$160.00	1	3	$160.00	$480.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA,	1	LATA	0	$31.50	9	24	$283.50	$756.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.								
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO A LA	1	KILOGRAMO	0	$42.00	4	11	$168.00	$462.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	24	65	$5,568.00	$15,080.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.								
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 CARACTERÍSTICO.	1	KILOGRAMO	0	$232.00	26	73	$6,032.00	$16,936.00
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON	1	KILOGRAMO	0	$143.00	26	73	$3,718.00	$10,439.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.						
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA	1	KILOGRAMO	0	$338.00	17	47	$5,746.00	$15,886.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	16	46	$5,408.00	$15,548.00
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO,	1	KILOGRAMO	0	$338.00	5	14	$1,690.00	$4,732.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	5	14	$1,690.00	$4,732.00
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$342.50	11	30	$3,767.50	$10,275.00
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO	1	KILOGRAMO	0	$76.50	34	93	$2,601.00	$7,114.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG,								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA	1	PAQUETE	0	$41.50	88	245	$3,652.00	$10,167.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.							
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A	1	PAQUETE	0	$227.50	8	22	$1,820.00	$5,005.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA	1	PAQUETE	0	$160.50	2	5	$321.00	$802.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.							
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G	1	PAQUETE	0	$4.50	2	5	$9.00	$22.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.								
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE	1	PAQUETE	0	$150.50	1	3	$150.50	$451.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.							
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO	1	PIEZA	0	$40.80	1	3	$40.80	$122.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
			DESCREMADA (900 ML)							INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO,	1	PIEZA	0	$45.50	1	3	$45.50	$136.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	1	KILOGRAMO	0	$116.00	6	15	$696.00	$1,740.00
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA	1	KILOGRAMO	0	$107.50	2	5	$215.00	$537.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.							
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$7.50	2	5	$15.00	$37.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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.	1	KILOGRAMO	0	$53.50	15	41	$802.50	$2,193.50
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA,	1	KILOGRAMO	0	$33.50	4	11	$134.00	$368.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA 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.								
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS	1	KILOGRAMO	0	$41.50	0	1	$0.00	$41.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	1	KILOGRAMO	0	$43.00	6	17	$258.00	$731.00
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS	1	KILOGRAMO	0	$82.50	11	30	$907.50	$2,475.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.							
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN 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,	1	KILOGRAMO	0	$40.50	44	122	$1,782.00	$4,941.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$32.50	47	130	$1,527.50	$4,225.00
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS 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	1	KILOGRAMO	0	$40.50	28	77	$1,134.00	$3,118.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	8	22	$144.00	$396.00
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A	1	KILOGRAMO	0	$71.50	8	22	$572.00	$1,573.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$42.50	59	164	$2,507.50	$6,970.00
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A	1	KILOGRAMO	0	$2.50	0	0	$0.00	$0.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.								
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$32.50	24	65	$780.00	$2,112.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$24.50	44	122	$1,078.00	$2,989.00
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O	1	KILOGRAMO	0	$3.28	14	39	$45.92	$127.92

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$136.50	0	1	$0.00	$136.50
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE	1	KILOGRAMO	0	$8.00	1	2	$8.00	$16.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN 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.							
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS,	1	KILOGRAMO	0	$66.50	2	5	$133.00	$332.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA	1	KILOGRAMO	0	$96.50	1	2	$96.50	$193.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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	1	KILOGRAMO	0	$33.50	2	5	$67.00	$167.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 BÁSICO, 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.								
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. 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	1	KILOGRAMO	0	$27.50	1	2	$27.50	$55.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$50.50	12	32	$606.00	$1,616.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.								
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.20	8	22	$273.60	$752.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$37.00	26	71	$962.00	$2,627.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$40.00	1	3	$40.00	$120.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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	1	KILOGRAMO	0	$140.00	6	15	$840.00	$2,100.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑON ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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	1	LATA	0	$3.20	1	2	$3.20	$6.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$47.00	34	95	$1,598.00	$4,465.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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 ÁREA 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 CHÍCHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA	1	KILOGRAMO	0	$136.00	2	5	$272.00	$680.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE. SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$5.50	1	2	$5.50	$11.00
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR	1	KILOGRAMO	0	$109.50	2	5	$219.00	$547.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.								
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	1	2	$31.50	$63.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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,	1	KILOGRAMO	0	$6.50	0	1	$0.00	$6.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.							
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.20	0	1	$0.00	$109.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE	1	KILOGRAMO	0	$151.50	2	5	$303.00	$757.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIÁMETRO, 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.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, CASCARA MAS GRUESA,	1	KILOGRAMO	0	$158.00	2	4	$316.00	$632.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$178.00	2	4	$356.00	$712.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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							

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$162.00	2	4	$324.00	$648.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										POR 2 CM O MENOS DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$148.00	2	4	$296.00	$592.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, COLOR CAFE OBSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS	1	KILOGRAMO	0	$187.00	2	5	$374.00	$935.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$58.50	2	5	$117.00	$292.50
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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 CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO	1	LATA	0	$36.80	13	37	$478.40	$1,361.60

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	1	KILOGRAMO	0	$28.50	2	5	$57.00	$142.50
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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 CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR	1	KILOGRAMO	0	$38.50	0	1	$0.00	$38.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y	1	KILOGRAMO	0	$3.90	6	15	$23.40	$58.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.							
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ	1	KILOGRAMO	0	$55.50	0	1	$0.00	$55.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 ÁREA 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	1	KILOGRAMO	0	$44.50	44	122	$1,958.00	$5,429.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN 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	1	LATA	0	$7.50	2	5	$15.00	$37.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	24	66	$816.00	$2,244.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.							
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G	1	FRASCO	0	$124.00	1	2	$124.00	$248.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G	1	FRASCO	0	$2.87	1	2	$2.87	$5.74

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										(COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	10	29	$460.00	$1,334.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA	1	KILOGRAMO	0	$34.00	31	87	$1,054.00	$2,958.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO 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.								
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	0	1	$0.00	$31.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIÁMETRO 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.								
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	21	58	$703.50	$1,943.00
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO.	1	KILOGRAMO	0	$91.50	6	15	$549.00	$1,372.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PÁLIDO 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.								
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$4.00	2	5	$8.00	$20.00
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE	1	KILOGRAMO	0	$40.00	2	5	$80.00	$200.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	34	95	$1,411.00	$3,942.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	68	189	$1,961.80	$5,452.65
91	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.	1	PIEZA	0	$18.50	2	5	$37.00	$92.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.								
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	1	PIEZA	0	$46.00	17	47	$782.00	$2,162.00
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO	1	PIEZA	0	$80.50	2	5	$161.00	$402.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.								
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	$58.50	1	3	$58.50	$175.50
95			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION)	1	PIEZA	0	$70.00	2	5	$140.00	$350.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN 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.							
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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.	1	PIEZA	0	$2.50	1	3	$2.50	$7.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
														CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE	1	PIEZA	0	$110.50	2	5	$221.00	$552.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE	1	PIEZA	0	$18.84	30	84	$565.20	$1,582.56

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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,	1	PIEZA	0.08	$62.50	2	5	$125.00	$312.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.									
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$32.50	24	66	$780.00	$2,145.00
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA,	1	PIEZA	0	$13.20	0	1	$0.00	$13.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL	1	PIEZA	0.08	$137.00	8	23	$1,096.00	$3,151.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS	1	PIEZA	0.08	$79.20	0	1	$0.00	$79.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE	1	PIEZA	0	$23.20	0	1	$0.00	$23.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O						

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0	$5.80	138	383	$800.40	$2,221.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
106			PAN BLANCO DE CAJA (640 G/ 23 REB)	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$65.50	2	5	$131.00	$327.50
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$66.80	1	3	$66.80	$200.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	1	3	$68.50	$205.50
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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	1	PIEZA	0	$6.25	57	158	$356.25	$987.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.								
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$61.50	2	5	$123.00	$307.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA	1	PIEZA	0	$189.50	1	2	$189.50	$379.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y	1	PIEZA	0	$46.25	2	5	$92.50	$231.25

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0.08	$10.20	57	158	$581.40	$1,611.60
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN	1	PIEZA	0	$16.85	16	46	$269.60	$775.10

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS	1	PIEZA	0	$16.85	16	46	$269.60	$775.10

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	1	PIEZA	0	$16.85	17	47	$286.45	$791.95

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$1.85	17	47	$31.45	$86.95
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1	1	PIEZA	0	$1.85	16	46	$29.60	$85.10

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.							
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS	1	PIEZA	0	$16.85	16	46	$269.60	$775.10

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS,	1	PIEZA	0	$16.85	16	46	$269.60	$775.10

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$2.95	8	22	$23.60	$64.90
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO	1	PIEZA	0	$47.50	2	4	$95.00	$190.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.							
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL	1	PIEZA	0	$46.50	2	5	$93.00	$232.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.								
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO	1	PIEZA	0	$50.85	5	13	$254.25	$661.05

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$18.50	2	5	$37.00	$92.50
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	2	5	$171.20	$428.00
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE	1	PIEZA	0	$2.00	2	5	$4.00	$10.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.								
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD	1	PIEZA	0	$44.20	20	56	$884.00	$2,475.20

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.								
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	1	PIEZA	0	$1.35	2	5	$2.70	$6.75
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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.	1	PIEZA	0.08	$1.50	54	151	$81.00	$226.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL							

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACIÓN 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÁXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO,	1	PIEZA	0.08	$15.50	1	2	$15.50	$31.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0.08	$2.50	1	3	$2.50	$7.50
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE	1	PIEZA	0.08	$3.20	2	5	$6.40	$16.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.								
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	2	5	$3.00	$7.50
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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	1	PIEZA	0.08	$65.00	2	5	$130.00	$325.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ARTIFICIALES, SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA, APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.							
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO	1	PIEZA	0.08	$83.50	0	1	$0.00	$83.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.							
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS,	1	PIEZA	0.08	$3.90	2	5	$7.80	$19.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON	1	PIEZA	0.08	$78.25	5	13	$391.25	$1,017.25

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.									
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE	1	PIEZA	0.08	$17.50	22	62	$385.00	$1,085.00

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.								
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG.	1	PIEZA	0	$1.50	8	22	$12.00	$33.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE	1	PIEZA	0.08	$2.90	2	5	$5.80	$14.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL								
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE,	1	PIEZA	0.08	$66.50	2	5	$133.00	$332.50

														LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23				
														UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102				
														CENTRO DE COSTOS	200209				
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.									
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL	1	PIEZA	0.08	$7.50	5	14	$37.50	$105.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$4.00	2	5	$8.00	$20.00
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS,	1	PIEZA	0	$72.50	2	5	$145.00	$362.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.							
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD·	1	PIEZA	0	$92.50	15	41	$1,387.50	$3,792.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.								
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	1	PIEZA	0	$14.50	0	1	$0.00	$14.50
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN	1	PIEZA	0	$131.20	40	112	$5,248.00	$14,694.40

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS 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	1	PIEZA	0	$12.80	2	5	$25.60	$64.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III-ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.							
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION	1	PIEZA	0	$24.50	2	5	$49.00	$122.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.	1	PIEZA	0	$73.00	13	37	$949.00	$2,701.00
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL	1	PIEZA	0	$8.90	2	5	$17.80	$44.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA, SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.								
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$295.50	2	5	$591.00	$1,477.50
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE	1	PIEZA	0	$81.50	2	5	$163.00	$407.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES								
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$394.50	2	5	$789.00	$1,972.50
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL	1	KILOGRAMO	0	$131.50	1	3	$131.50	$394.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.								
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$68.00	2	5	$136.00	$340.00
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE	1	KILOGRAMO	0	$481.00	2	4	$962.00	$1,924.00

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$41.50	2	5	$83.00	$207.50
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO,	1	PIEZA	0	$94.50	2	5	$189.00	$472.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.							
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL	1	PIEZA	0	$721.00	2	5	$1,442.00	$3,605.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.									
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y	1	PIEZA	0	$84.50	2	5	$169.00	$422.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES BLANCAS. ESTAS HOJAS SON DE COLOR VERDE INTENSO. EL LINALOL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE SU ACEITE ESENCIAL. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBA QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	1	3	$40.50	$121.50
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI	1	KILOGRAMO	0	$54.00	1	3	$54.00	$162.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	1	KILOGRAMO	0	$228.00	2	5	$456.00	$1,140.00
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	2	5	$125.00	$312.50
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN	1	KILOGRAMO	0	$49.50	1	3	$49.50	$148.50

															LUGAR DE ENTREGA	H.G.Z. No.23			
															UNIDAD DE INFORMACIÓN	220102			
															CENTRO DE COSTOS	200209			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.								
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$320.50	2	5	$641.00	$1,602.50
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE	1	KILOGRAMO	0	$251.50	1	2	$251.50	$503.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$96.50	2	5	$193.00	$482.50
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE	1	PIEZA	0	$41.00	1	3	$41.00	$123.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL	1	PIEZA	0	$72.00	1	3	$72.00	$216.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN	1	PIEZA	0	$47.50	2	5	$95.00	$237.50

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.							
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO	1	PIEZA	0	$198.00	2	4	$396.00	$792.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	1	PIEZA	0	$32.50	1	3	$32.50	$97.50
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA	1	PIEZA	0	$51.20	2	5	$102.40	$256.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FECULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$25.20	1	2	$25.20	$50.40
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS	1	PIEZA	0	$194.20	4	11	$776.80	$2,136.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .							
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO	1	PIEZA	0	$32.00	0	1	$0.00	$32.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO,	1	PIEZA	0	$65.00	0	1	$0.00	$65.00

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.								
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN	1	PIEZA	0	$7.80	3	9	$23.40	$70.20

LUGAR DE ENTREGA	**H.G.Z. No.23**
UNIDAD DE INFORMACIÓN	**220102**
CENTRO DE COSTOS	**200209**

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.					**1766**	**4863**	**$106,457.54**	**$289,315.57**

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
1	**GRUPO 1 CARNES Y HUEVO**	**SUBGRUPO 101 CERDO**	CHULETA CERDO 150 G	480101010000	480	101	0100	00		CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 150 G + 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 PROTEÍNAS 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 PROPORCIÓN DEL HUESO CON RELACIÓN A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE	1	KILOGRAMO	0	$218.50	64	160	$13,984.00	$34,960.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REQUIERE REFRIGERACIÓN MÁXIMA DE 4 º C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.								
2			LOMO DE CERDO 120 G	480101020000	480	101	0200	00		LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL TIF, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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 ÓSEO, 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO Y MANIPULACIÓN. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.	1	KILOGRAMO	0	$218.50	40	99	$8,740.00	$21,631.50
3			PIERNA CERDO TROZO 120 G	480101030100	480	101	0301	00		PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN	1	KILOGRAMO	0	$216.50	98	243	$21,217.00	$52,609.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCIÓN 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 REFRIGERACIÓN EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PÁLIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERÍSTICO.								
4			PIERNA DE CERDO MOLIDA 120 G	480101030200	480	101	0302	00		PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.	1	KILOGRAMO	0	$216.50	42	103	$9,093.00	$22,299.50
5			PIERNA DE CERDO EN BISTEC 120 G	480101030300	480	101	0303	00		PIERNA DE CERDO EN BISTEC HOSPITAL PESO POR RACIÓN DE 120 G ± 5 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN	1	KILOGRAMO	0	$218.50	106	263	$23,161.00	$57,465.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS: PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL: MIN	TOTAL: MAX	TOTAL: IMPORTE MÍNIMO	TOTAL: IMPORTE MÁXIMO
										CHAROLAS DE PLÁSTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELÍCULA PLÁSTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACIÓN O POR MANEJO POCO HIGIÉNICO, ADULTERACIÓN O FALSIFICACIÓN. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACIÓN.							
6		**SUBGRUPO 103 EMBUTIDOS**	JAMÓN CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 500 G	480103010101	480	103	0101	01		JAMÓN CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G + 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTÍLAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE	1	PAQUETE	0	$8.90	9	22	$80.10	$195.80

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGÚN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL. EN SU ETIQUETA DEBE OSTENTAR UNA LEYENDA ELABORADO CON PIERNA TRASERA DE CERDO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIÁMETRO. DEBERÁ ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES, IRIDISCENCIA (TONALIDADES DEL ARCO IRIS) O FLUORESCENCIA, SIN CAMBIOS A CORTO PLAZO, NO DEBE PRESENTAR GRASA SEPARADA DE LA CARNE, EL COLOR DEBE SER ROSA TÍPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIERNA Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRÁ ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABÓLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.								
7			JAMÓN DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	480103030005	480	103	0300	05		JAMÓN DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U +3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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, CILÍNDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZÚCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO	1	PAQUETE	0	$233.00	93	231	$21,669.00	$53,823.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FÉCULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRÁ ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIACTIVAS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS AGENTES ANABÓLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SÓDICO) MAX.(DOSIS MÁXIMA 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 RETENCIÓN DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.								
8			SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103060001	480	103	0600	01		SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G + 3 G , EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES	1	PAQUETE	0	$154.00	39	97	$6,006.00	$14,938.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.									
9			SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	480103070001	480	103	0700	01		SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G + 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD,	1	PAQUETE	0	$160.00	37	91	$5,920.00	$14,560.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVÉS 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 TÉRMICO 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, FÉCULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEÍNAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFÁN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELÍCULA) 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.								
10		**SUBGRUPO 106 PESCADOS**	ATÚN EN AGUA. LATA 140 G	480106010200	480	106	0102	00		ATÚN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 60 + 5 G. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLÁSTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. EL ATÚN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO	1	LATA	0	$31.50	144	360	$4,536.00	$11,340.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATÚN 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERÍSTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELÁSTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATÚN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MINIMO 70PORCEN DE MASA DRENADA. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE LA NOM SON MESOFILOS AEROBIOS 6.6. X 10(8) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO; PSICOFILOS 1.7X 10(9) COLONIAS POR GRAMO MAXIMO, COLIFORMES 3.2 X 10(6) COLONIAS POR G MAXIMO. ENTEROBACTERIAS PATOGENAS 8.3 NMP/ G MAXIMO. EXCLUSIVAMENTE SE PERMITE EL SIGUIENTE ADITIVO ALIMENTARIO DIFOSFATO SÓDICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MÁXIMA 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 PROPORCIÓN DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCIÓN DE TROZOS DE CARNE								

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATÚN 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 MÁXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.								
11			MERO FILETE RAC. 120 G	480106070100	480	106	0701	00		MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TÉRMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 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	1	KILOGRAMO	0	$42.00	28	70	$1,176.00	$2,940.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO 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 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.									
12		**SUBGRUPO 107 POLLO**	PECHUGA DE POLLO	480107030000	480	107	0300	00		PECHUGA DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO,	1	KILOGRAMO	0	$232.00	178	444	$41,296.00	$103,008.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OBSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.									
13			PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	480107030200	480	107	0302	00		PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN	1	KILOGRAMO	0	$232.00	164	410	$38,048.00	$95,120.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS: PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL: MIN	TOTAL: MAX	TOTAL: IMPORTE MÍNIMO	TOTAL: IMPORTE MÁXIMO
										CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN 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 CARACTERÍSTICO.								
14			PIERNA Y MUSLO SIN PIEL FORMA DE PISTOLA PIEZA 200 G	480107040100	480	107	0401	00		PIERNA Y MUSLO SIN PIEL (FORMA DE PISTOLA). HOSPITA. POR PIEZA DE 200 G + 5 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.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 CARACTERÍSTICO (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 RACIÓN DE POLLO. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIÓTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES	1	KILOGRAMO	0	$143.00	231	576	$33,033.00	$82,368.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.									
15		**SUBGRUPO 108 RES**	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	480108020000	480	108	0200	00		BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	148	368	$50,024.00	$124,384.00
16			CHAMBARETE DE RES RAC. 120 G	480108030000	480	108	0300	00		CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE	1	KILOGRAMO	0	$338.00	100	250	$33,800.00	$84,500.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.								
17			FALDA DE RES RAC. 120 G	480108060000	480	108	0600	00		FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	66	164	$22,308.00	$55,432.00
18			PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	480108070000	480	108	0700	00		PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 120 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLÁSTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELÍCULA PLÁSTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	1	KILOGRAMO	0	$338.00	46	114	$15,548.00	$38,532.00
19			PULPA DE RES MOLIDA RAC. 90 G	480108070100	480	108	0701	00		PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACIÓN DE 90 G + 5 G FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLÁSTICO QUE	1	KILOGRAMO	0	$342.50	99	246	$33,907.50	$84,255.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TÉRMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SEGÚN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.									
20		**SUBGRUPO 109 HUEVO**	HUEVO ENTERO FRES PZA 50 G	480109010000	480	109	0100	00		HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACIÓN DE 55 G ± 5 G. A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLÁSTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSÉRVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAÍS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACIÓN Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCIÓN CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCIÓN 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 CARACTERÍSTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA	1	KILOGRAMO	0	$76.50	228	568	$17,442.00	$43,452.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OBSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA EXTRAÑA, PH DE 6 A 8, MESOFILICOS AEROBIOS MAX., 100,000 COL/G; SALMONELLA EN 25 G. AUSENTE; COLIFORMES TOTALES MAX., 50 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 10 UFC/G. METALES PESADOS Y METALOIDES (LIMITE MAXIMO MG/KG) PB 0.1, HG 0.03, CD 0.05. RESIDUOS DE MEDICAMENTOS (LIMITE MAXIMO) BACITRACINA 4.8 U.I/G, CLOROTETRACICLINA 0.05 MG/KG, DIHIDROESTREPTOMICINA 0.05 MG/KG, ERITROMICINA 0.03 MG/KG, FLUBENZAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVOBIOCINA 0.1 MG/KG, HISTATINA 4.3 MG/KG, OLEANDOMICINA 0.1 MG/KG, OXITETRACICLINA 0.2 MG/KG, PENICILINAS 0.018 MG/KG, POLIMIXINA B5 U.I./G, ESTREPTOMICINA 0.5 MG/KG, TETRACICLINA 0.3 MG/KG, PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) ALDRIDIN DIELDRINA 0.1; CLORDAN 0.02; CLORFENVINFOS 0.05; CUMAFOS 0.05; DICLORVOS 0.05; DICUAT 0.05; ENDRINA 0.2; ETION 0.2; FENCLORFOS 0.05, HEPTACLORO 0.05; LINDANO 0.1; METIDATION 0.02; MONOCROTOFOS 0.02; DEMETON-S METILO 0.05; PIRIMIFOS 0.05; CLORPIRIFOS 0.05; PIRIMICARB 0.05; ETIOFENCARB 0.02; PROPARGITA 0.1.								
21	**GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS**	**SUBGRUPO 201 LECHE**	LECHE SEMIDESCRE. ULTRAPASTEURI 1000 ML	480201050000	480	201	0500	00		LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA SOMETIDA A UN PROCESO DE ESTANDARIZACION, A FIN DE AJUSTAR EL CONTENIDO DE GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L, Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEÍNA MINIMO 21 G/L , RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE	1	PAQUETE	0	$41.50	715	1787	$29,672.50	$74,160.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										16 G/L Y 18 G/L, LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSÉRVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACIÓN EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TÉRMICO 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, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERÍSTICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C, SU								

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.								
22		**SUBGRUPO 202 DERIVADOS LÁCTEOS**	QUESO PANELA 1000 G	480202010102	480	202	0101	02		QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILÍNDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAÍS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELÁSTICA 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACIÓN 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	1	PAQUETE	0	$227.50	146	365	$33,215.00	$83,037.50

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
23			QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	480202020203	480	202	0202	03		QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLÁSTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TÉRMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELÍCULA O BOLSA PLÁSTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILÍNDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELÁSTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y	1	PAQUETE	0	$160.50	15	36	$2,407.50	$5,778.00

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.								
24			QUESO AÑEJO 500 G	480202020400	480	202	0204	00		QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 ADICIÓN 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 - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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	1	PAQUETE	0	$4.50	21	51	$94.50	$229.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.									
25			QUESO MANCHEGO (500 G)	480202020801	480	202	0208	01		QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLÁSTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 CILÍNDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, INDICAR EL PORCEN DE	1	PAQUETE	0	$150.50	9	21	$1,354.50	$3,160.50

													LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										GRASA MÍNIMA, EL PORCEN DE PROTEÍNA MÍNIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MÁXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS 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 REFRIGERACIÓN DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FÉCULAS 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.								
26			YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA (900 ML)	480202030000	480	202	0300	00		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA HOSPITAL Y GUARDERIA NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 3.6 PORCEN ; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD	1	PIEZA	0	$40.80	22	54	$897.60	$2,203.20

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.								
27			YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA (900 ML)	480202030100	480	202	0301	00		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 900 ML EN ENVASE DE PLÁSTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 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 REFRIGERACIÓN DE	1	PIEZA	0	$45.50	28	69	$1,274.00	$3,139.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										1° A 4°C. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOCIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACIÓN DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.								
28	**GRUPO 3 FRUTAS Y VERDURAS**	**SUBGRUPO 301 FRUTAS**	CIRUELA ROJA	480301050200	480	301	0502	00		CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIÁMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DE FRUTA, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE. DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA EN EL IMSS, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y	1	KILOGRAMO	0	$116.00	30	73	$3,480.00	$8,468.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										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.								
29			CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	480301050300	480	301	0503	00		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, SOLO PARA USO EXCEPCIONAL.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OBSCURO, SU PIEL ES DELGADA Y LISA, CUBIERTA DE UNA CAPA DE CERA QUE IMPIDE LA PERDIDA DE AGUA Y LA ENTRADA DE MICROORGANISMOS; EL HUESO ES DURO Y APLANADO, PUNTIAGUDO DE SUPERFICIE ASPERA. PARA PROCESARLA COMO FRUTA SECA, SE SOMETE A DESHIDRATACION, LA CUAL SE HACE EN CAMARAS CALIENTES; SELECCIONANDO FRUTAS DE TAMAÑO UNIFORME, PERFECTAMENTE SANAS, LIMPIAS, QUE SE DEJAN DURANTE 2 O 3 HORAS EN CLORAZENA, SE ESCURREN Y SE FROTAN CON UN LIENZO LIMPIO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, SUAVE, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, SIN QUE LA DESHIDRATACION LA HAGA DURA, OPACA O RESECA EN FORMA EXCESIVA, EXENTA DE PLAGAS E INSECTOS. SE DEBE COMPROBAR SU ESTADO DE CONSERVACION Y GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$107.50	8	20	$860.00	$2,150.00
30			DURAZNO	480301060000	480	301	0600	00		DURAZNO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *LA FRUTA PUEDE SER DE DIVERSAS VARIEDADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIÁMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER	1	KILOGRAMO	0	$7.50	80	199	$600.00	$1,492.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
31			GUAYABA	480301100000	480	301	1000	00		GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO; 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	1	KILOGRAMO	0	$53.50	268	669	$14,338.00	$35,791.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
32			JÍCAMA	480301110000	480	301	1100	00		JÍCAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 ALMIDÓN. EXISTEN DOS TIPOS LA JÍCAMA DE AGUA Y LA JÍCAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	123	306	$4,120.50	$10,251.00
33			LIMÓN CON SEMILLA	480301130100	480	301	1301	00		LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIÁMETRO; 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,	1	KILOGRAMO	0	$41.50	63	156	$2,614.50	$6,474.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CÍTRICO. 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.								
34			MANGO MANILA	480301170200	480	301	1702	00		MANGO MANILA HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGÚN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIÁMETRO 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 SEGÚN 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 MÁXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y	1	KILOGRAMO	0	$43.00	59	147	$2,537.00	$6,321.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
35			MANZANA STARKING	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIÁMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICO 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.	1	KILOGRAMO	0	$82.50	281	701	$23,182.50	$57,832.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
36			MELÓN CHINO	480301190100	480	301	1901	00		MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIÁMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGÚN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	451	1127	$18,265.50	$45,643.50
37			NARANJA PARA JUGO	480301200000	480	301	2000	00		NARANJA PARA JUGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE DIÁMETRO, 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 CARACTERÍSTICO. 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 CARACTERÍSTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$32.50	405	1012	$13,162.50	$32,890.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
38			PAPAYA MARADOL	480301210100	480	301	2101	00		PAPAYA MARADOL. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLÁSTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOROSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$40.50	450	1125	$18,225.00	$45,562.50
39			PERA MANTEQUILLA	480301220200	480	301	2202	00		PERA MANTEQUILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *EL FRUTO ES CARNOSO, DE FORMA INCONFUNDIBLE. SU CASCARA ES LISA, DE COLOR VERDE, AMARILLO, CAFE O ROJIZO, LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS.	1	KILOGRAMO	0	$18.00	226	565	$4,068.00	$10,170.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
40			PERÓN	480301230000	480	301	2300	00		PERÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$71.50	133	331	$9,509.50	$23,666.50
41			PIÑA	480301240000	480	301	2400	00		PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILÍNDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$42.50	609	1522	$25,882.50	$64,685.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CARACTERÍSTICO 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.								
42			PLÁTANO MACHO	480301250200	480	301	2502	00		PLÁTANO 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 SEGÚN 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 ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$2.50	39	97	$97.50	$242.50
43			PLÁTANO TABASCO	480301250500	480	301	2505	00		PLÁTANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGÚN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OBSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ,	1	KILOGRAMO	0	$32.50	319	796	$10,367.50	$25,870.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTA, RICA EN ALMIDÓN Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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.								
44			SANDIA	480301260000	480	301	2600	00		SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO 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 CARACTERÍSTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$24.50	532	1330	$13,034.00	$32,585.00
45			TUNA	480301290000	480	301	2900	00		TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIÁMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE	1	KILOGRAMO	0	$3.28	76	188	$249.28	$616.64

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO 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.								
46			UVA SIN SEMILLA	480301300300	480	301	3003	00		UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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 CARACTERÍSTICO 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	1	KILOGRAMO	0	$136.50	77	192	$10,510.50	$26,208.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
47			UVA PROCESADA DESHIDRATADA	480301300400	480	301	3004	00		UVA PROCESADA DESHIDRATADA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIAS SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLAS. VIGILAR SU UTILIZACION POR SU ALTO COSTO.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA PLÁSTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLÁSTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, 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 ADICIÓN DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	1	KILOGRAMO	0	$8.00	6	15	$48.00	$120.00
48		**SUBGRUPO 302 VEGETALES**	ACELGA	480302010000	480	302	0100	00		ACELGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES	1	KILOGRAMO	0	$66.50	37	92	$2,460.50	$6,118.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OBSCURO Y BRILLANTE, PECIOLO LARGO, GRUESO Y ACANALADO DE COLOR BLANCO LIGERAMENTE VERDOSO, DE 15 A 30 CM DE LARGO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BÁSICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOSDEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.								
49			AGUACATE HASS	480302020200	480	302	0202	00		AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLÁSTICO CON SEPARADORES DE 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	1	KILOGRAMO	0	$96.50	24	58	$2,316.00	$5,597.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER ESCASA CELULOSA, EN OTRAS, CORIACEA Y ALGO LEÑOSA, SU COLOR VA DE VERDE A SEMIOBSCURO, A VECES NEGRO CON TONOS PURPURINOS; LA PULPA ES DE COLOR VERDE, SUAVE OLEOSA, DE CONSISTENCIA BUTIROSA; SU SABOR ES DULCE, SUAVE Y PECULIAR. LA SEMILLA NO ES COMESTIBLE, ES GRANDE Y ESTA CUBIERTA DE UNA DELGADA CAPA CAFE DE ALTO CONTENIDO CELULOSICO POCO ADHERIDA A LA PULPA.LOS FRUTOS DEBEN ESTAR SANOS, LIMPIOS, ENTEROS, LIBRES DE DESCOMPOSICION, PLAGAS O MAGULLADURAS, FRESCOS, BIEN DESARROLLADOS, DE CONSISTENCIA FIRME Y TEXTURA CARACTERISTICA DE LA VARIEDAD; DE FORMA, SABOR, COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS SIN HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN COMO DEFECTOS MENORES A LAS RASPADURAS, ROZADURAS Y MANCHAS. COMO DEFECTOS MAYORES A LAS MAGULLADURAS Y A ENFERMEDADES. COMO DEFECTOS CRITICOS A LAS PLAGAS Y HERIDAS NO CICATRIZADAS. PARA FINES DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS Y MAYORES. VIGILAR EL GRADO DE MADUREZ DEL PRODUCTO QUE ES PARA LA VARIEDAD HASS, CUANDO LA CASCARA DE LA FRUTA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE. PARA LA VARIEDAD VERDE, CUANDO LA CASCARA ADQUIERE UN COLOR VERDE MATE Y SE HACEN VISIBLES PUNTOS CAFES (LENTICELAS). VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS, PESO NETO DE ENTREGA, INTEGRIDAD Y LIMPIEZA EXTERIOR DE LOS EMPAQUES. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.								
50			APIO	480302030000	480	302	0300	00		APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA	1	KILOGRAMO	0	$33.50	16	38	$536.00	$1,273.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 RÁBANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PÁLIDO, 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 BÁSICO, 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.								
51			BETABEL	480302040000	480	302	0400	00		BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y	1	KILOGRAMO	0	$27.50	36	90	$990.00	$2,475.00

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										OLOR TENUE CARACTERÍSTICO. 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.									
52			BRÓCOLI	480302050000	480	302	0500	00		BRÓCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BRÓCOLI 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 PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BRÓCOLI CONGELADO DEBERÁ VENIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACIÓN 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 DIÁMETRO. 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 BRÓCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACIÓN EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MÁXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18ºC.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR,	1	KILOGRAMO	0	$50.50	93	231	$4,696.50	$11,665.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 BRÓCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACIÓN PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.								
53			CALABACITA ITALIANA	480302060200	480	302	0602	00		CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OBSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU DIÁMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.20	288	720	$9,849.60	$24,624.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
54			CEBOLLA BLANCA	480302090100	480	302	0901	00		CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$37.00	267	667	$9,879.00	$24,679.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
55			CEBOLLA MORADA	480302090300	480	302	0903	00		CEBOLLA MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$40.00	88	220	$3,520.00	$8,800.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
56			CHAMPIÑÓN FRESCO	480302100000	480	302	1000	00		CHAMPIÑÓN FRESCO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR TECNICAS DE HIGIENIZACION EN ESTADO FRESCO. FRESCO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN 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, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR	1	KILOGRAMO	0	$140.00	67	166	$9,380.00	$23,240.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.								
57			CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO (380 G)	480302100100	480	302	1001	00		CHAMPIÑÓN ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA EL CONSUMO DE CHAMPIÑONES ENLATADOS SOLO SE DEBE DAR CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA. ENVASADO REBANADO EN LATA DE 380 G. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE	1	LATA	0	$3.20	51	127	$163.20	$406.40

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZÚCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.							
58			CHAYOTE SIN ESPINAS	480302110200	480	302	1102	00		CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA	1	KILOGRAMO	0	$47.00	429	1072	$20,163.00	$50,384.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 DIÁMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS; COLOR VERDE AMARILLENTO CARACTERÍSTICO, 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.								
59			CHÍCHARO LIMPIO	480302120100	480	302	1201	00		CHÍCHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHÍCHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS; EL FRUTO ES UNA VAINA VERDE EN LA QUE SE ENCUENTRAN ALOJADAS DE 6 A 12 SEMILLAS GLOBOSAS, VERDES, DE CONSISTENCIA FIRME Y QUE CONSTITUYEN LA PORCIÓN COMESTIBLE. TIENE UN DESECHO MUY ALTO, POR LO QUE TAMBIEN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHÍCHARO 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	1	KILOGRAMO	0	$136.00	60	150	$8,160.00	$20,400.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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 CHÍCHARO 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.								
60			CHÍCHARO PROCESADO (420 G)	480302120302	480	302	1203	02		CHÍCHARO PROCESADO ENVASADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DE CHÍCHARO EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL ENLATADO. PARA RESERVA DE VIVERES. EN LATAS DE 500 G + 20 G .LOS CHICHAROS ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS A PARTIR DE LOS FRUTOS FRESCOS, SANOS, ENTEROS Y LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA AUN NO MADUROS (VERDES). SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO 1 (FINOS) Y TIPO 2 (GRUESOS). ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO MAXIMO 2.0PORCEN, CALCIO DE 0 A 2PORCEN, PH DE 5.5 A 6.5, 12PORCEN MAXIMO DE SOLIDOS SOLUBLES, 60PORCEN DE MASA DRENADA, NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUBSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO DE LOS CHICHAROS ENVASADOS, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA TIERNA Y FIRME, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTAN UN RIESGO PARA LA SALUD, NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ANTES MENCIONADAS. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE	1	LATA	0	$5.50	49	121	$269.50	$665.50

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
61			CHILE HABANERO	480302140600	480	302	1406	00		CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO	1	KILOGRAMO	0	$109.50	6	14	$657.00	$1,533.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.							
62			CHILE JALAPEÑO	480302140700	480	302	1407	00		CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	10	23	$315.00	$724.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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.								

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION 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.								
63			CHILE POBLANO	480302140900	480	302	1409	00		CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE,	1	KILOGRAMO	0	$6.50	51	126	$331.50	$819.00

													LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 ÁREA 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.							
64			CHILE SERRANO	480302141000	480	302	1410	00		CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO 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	1	KILOGRAMO	0	$109.20	24	59	$2,620.80	$6,442.80

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OBSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIÁMETRO 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 DIÁMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OBSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIÁMETRO 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 ÁREA 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								

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
65			CHILE SECO ANCHO	480302150100	480	302	1501	00		CHILE SECO ANCHOHOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OBSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA	1	KILOGRAMO	0	$151.50	6	13	$909.00	$1,969.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
66			CHILE SECO DE ÁRBOL	480302150200	480	302	1502	00		CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$158.00	6	13	$948.00	$2,054.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.							
67			CHILE SECO CHIPOTLE	480302150400	480	302	1504	00		CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO DE	1	KILOGRAMO	0	$178.00	6	14	$1,068.00	$2,492.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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								

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.									
68			CHILE SECO GUAJILLO	480302150500	480	302	1505	00		CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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	1	KILOGRAMO	0	$162.00	6	13	$972.00	$2,106.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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.								
69			CHILE SECO MORITA	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN 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	1	KILOGRAMO	0	$148.00	6	13	$888.00	$1,924.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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								

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA. CUANDO EL PRODUCTO A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD, DEBEN ADQUIRIRSE EMPACADOS.								
70			CHILE SECO PASILLA	480302150800	480	302	1508	00		CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLÁSTICO 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 SEGÚN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO 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 DIÁMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA.	1	KILOGRAMO	0	$187.00	6	13	$1,122.00	$2,431.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIÁMETRO, 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.								
71			CHILE CHIPOTLE ADOBADO (380 G)	480302160101	480	302	1601	01		CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 380 G. SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	1	LATA	0	$58.50	13	32	$760.50	$1,872.00
72			CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS (380 G)	480302160301	480	302	1603	01		CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 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	1	LATA	0	$36.80	64	159	$2,355.20	$5,851.20

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CÍTRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TÉRMICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.								
73			COL BLANCA	480302170100	480	302	1701	00		COL BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	1	KILOGRAMO	0	$28.50	7	17	$199.50	$484.50
74			EJOTE	480302190000	480	302	1900	00		EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO 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	1	KILOGRAMO	0	$38.50	124	309	$4,774.00	$11,896.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										Y OLOR CARACTERÍSTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.								
75			ELOTE FRESCO ENTERO	480302200100	480	302	2001	00		ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y	1	KILOGRAMO	0	$3.90	113	281	$440.70	$1,095.90

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
76			ESPINACA FRESCA	480302210100	480	302	2101	00		ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). 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	1	KILOGRAMO	0	$55.50	80	200	$4,440.00	$11,100.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OBSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TÍPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERÍSTICAS 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 ÁREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN ÁREA 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 CONGELACIÓN PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS								

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.								
77			JITOMATE GUAJE O GUAJITO	480302240200	480	302	2402	00		JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO, 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 DIÁMETRO, 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 ÁREA 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	1	KILOGRAMO	0	$44.50	652	1630	$29,014.00	$72,535.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.									
78			JITOMATE PROCESADO PURE (1000 G)	480302240302	480	302	2403	02		JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 1000 G.ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CÍTRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERÁ ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELÍCULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGÚN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL	1	LATA	0	$7.50	32	80	$240.00	$600.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.								
79			LECHUGA ROMANA	480302250200	480	302	2502	00		LECHUGA ROMANA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	350	873	$11,900.00	$29,682.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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.							
80			MOLE POBLANO ROJO (1000 G)	480302260101	480	302	2601	01		MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS	1	FRASCO	0	$124.00	12	30	$1,488.00	$3,720.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.								
81			MOLE VERDE EN PASTA (1000 G)	480302260201	480	302	2602	01		MOLE VERDE EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLÁSTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA.PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGÚN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FÉCULAS, 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEÍNAS, 8PORCEN MÁXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETEREO, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O	1	FRASCO	0	$2.87	11	26	$31.57	$74.62

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.									
82			NOPAL	480302280000	480	302	2800	00		NOPAL HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	1	KILOGRAMO	0	$46.00	126	314	$5,796.00	$14,444.00
83			PAPA BLANCA	480302290200	480	302	2902	00		PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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	1	KILOGRAMO	0	$34.00	377	942	$12,818.00	$32,028.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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 DIÁMETRO 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.								
84			PAPA CAMBRAY	480302290300	480	302	2903	00		PAPA CAMBRAY HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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 PÁLIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGÚN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN. 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	1	KILOGRAMO	0	$31.50	15	36	$472.50	$1,134.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 DIÁMETRO 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.								
85			PEPINO	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE 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.	1	KILOGRAMO	0	$33.50	302	755	$10,117.00	$25,292.50
86			PIMIENTO MORRÓN FRESCO	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRÓN HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRÓN YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIÁMETRO	1	KILOGRAMO	0	$91.50	86	215	$7,869.00	$19,672.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 PÁLIDO 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.								
87			PORO	480302320000	480	302	3200	00		PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	1	KILOGRAMO	0	$4.00	15	36	$60.00	$144.00
88			RÁBANO LARGO	480302340200	480	302	3402	00		RÁBANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR	1	KILOGRAMO	0	$40.00	14	35	$560.00	$1,400.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.								
89			TOMATE VERDE	480302360000	480	302	3600	00		TOMATE VERDE HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACIONA GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLÁSTICO 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 DIÁMETRO 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	1	KILOGRAMO	0	$41.50	382	954	$15,853.00	$39,591.00

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.									
90			ZANAHORIA	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLÁSTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLÁSTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA 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.	1	KILOGRAMO	0	$28.85	729	1822	$21,031.65	$52,564.70
91	**GRUPO 4 CEREALES**	**SUBGRUPO 401 AMARANTO**	AMARANTO EN SEMILLA	480401010000	480	401	0100	00		AMARANTO EN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO.LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR	1	PIEZA	0	$18.50	8	18	$148.00	$333.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.								
92		**SUBGRUPO 402 ARROZ**	ARROZ PULIDO (1000 G)	480402020000	480	402	0200	00		ARROZ PULIDO HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CAJAS DE CARTON DE 1000 G. EL ARROZ PULIDO ES EL GRANO MADURO, SANO Y LIMPIO DE ORYZA SATIVA SOMETIDO A PROCESOS INDUSTRIALES DE DESCASCARILLADO Y PULIDO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARA, EL GERMEN Y LA CUTICULA QUE CONSTITUYE EL SALVADO. EL GRANO ES PULIDO BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO NACARADO, DE 5 A 7MM POR 3 MM, CON EXTREMOS ALARGADOS. EXISTEN 3 VARIEDADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	1	PIEZA	0	$46.00	205	512	$9,430.00	$23,552.00
93			CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO (270 G)	480402030000	480	402	0300	00		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORIZA SATIVA, L; Y QUE ADEMAS ESTA LIBRE DE SUS ENVOLTURAS CELULOSICAS DE LA FAMILIA DE LAS GRAMINEAS. EL ARROZ RAPIDO, INSTANTANEO O PRECOCIDO CORRESPONDE A UN ARROZ CUYO TIEMPO	1	PIEZA	0	$80.50	7	17	$563.50	$1,368.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										DE COCCION SE HA REDUCIDO, EL ARROZ UTILIZADO PARA ESTE TRATAMIENTO PUEDE SER BLANCO NORMAL O EL SANCOCHADO O PARBOILED. EL FUNDAMENTO DE ESTE PROCESO SE BASA EN CREAR UNA ESTRUCTURA POROSA Y UNA PREGELATINIZACION PARCIAL DEL ALMIDÓN, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION. LA COMPOSICION DEL ARROZ COMERCIAL DEPENDE DEL PROCESADO O TRATAMIENTO LLEVADO A CABO, ESPECIALMENTE EN LO RELATIVO AL CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA, LIPIDOS, VITAMINAS Y MINERALES. UNA VEZ TRANSFORMADO EL CEREAL EN POLVO O GRANULADO, ES DE RAPIDA DISOLUCION EN CUANTO ES REHIDRATADO CON AGUA O LECHE Y SE CONVIERTEN EN SOPA O PAPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEÍNAS, 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 CONTAMINACIÓN. 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								

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIÉNICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.								
94		**SUBGRUPO 403 AVENA**	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) (1000 G)	480403020000	480	403	0200	00		AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN Y DETERIORO EXTERIOR.	1	PIEZA	0	$58.50	12	30	$702.00	$1,755.00
95			CEREAL DE AVENA PRECOCIDO (LATA 270 G)	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA	1	PIEZA	0	$70.00	8	20	$560.00	$1,400.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										(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-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN 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.								
96		**SUBGRUPO 405 MAÍZ**	MAÍZ CACAHUAZINTLE PRECOCIDO (1000 G)	480405010100	480	405	0101	00		MAÍZ 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 MAÍZ. 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	1	PIEZA	0	$2.50	56	140	$140.00	$350.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 REFRIGERACIÓN.								
97			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) (750 G)	480405030000	480	405	0300	00		HARINA DE MAÍZ 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 MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE	1	PIEZA	0	$110.50	17	42	$1,878.50	$4,641.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.								
98			HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR (DE SABORES) (47 G)	480405030100	480	405	0301	00		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 47 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE	1	PIEZA	0	$18.84	235	586	$4,427.40	$11,040.24

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAÍZ 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVÉS DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERÍSTICO DE MAÍZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.							
99			HOJUELAS DE MAÍZ (660 G)	480405040000	480	405	0400	00		HOJUELAS DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL, POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOSEN CAJA DE CARTON DE 660 G + 20 CON BOLSA PLÁSTICA DE PELÍCULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAÍZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAÍZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAÍZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZÚCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICIÓN DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLÁSTICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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,	1	PIEZA	0.08	$62.50	9	21	$562.50	$1,312.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
100			TORTILLA DE MAÍZ	480405060000	480	405	0600	00		TORTILLA DE MAÍZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN PRESENTACION A GRANELA GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 46.5 A 49.5 PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 50 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA ELÁSTICA, FLEXIBLE Y SUAVE, COLOR BLANCO A CREMA, VARIANDO HASTA AZUL DEPENDIENDO DEL MAÍZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.	1	PIEZA	0	$32.50	432	1080	$14,040.00	$35,100.00
101		**SUBGRUPO 406 TRIGO**	GALLETA INTEGRAL (468 G)	480406060000	480	406	0600	00		GALLETA INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 468 G. 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 MAÍZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA,	1	PIEZA	0	$13.20	43	107	$567.60	$1,412.40

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MÁXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEÍNAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
102			GALLETA MARÍA (850 G)	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL	1	PIEZA	0.08	$137.00	224	560	$30,688.00	$76,720.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEÍNAS (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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
103			GALLETA SALADA ENVASE INDIVIDUAL (42 PAQ/12 G)	480406090100	480	406	0901	00		GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 500 G + 50 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS	1	PIEZA	0.08	$79.20	16	38	$1,267.20	$3,009.60

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS: PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL: MIN	TOTAL: MAX	TOTAL: IMPORTE MÍNIMO	TOTAL: IMPORTE MÁXIMO
										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 TÉRMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MÁXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERÍSTICO 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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 DEBERÁ 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 INFORMACIÓN NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
104			HARINA DE TRIGO (1000 G)	480406110000	480	406	1100	00		HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE	1	PIEZA	0	$23.20	22	54	$510.40	$1,252.80

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICIÓN 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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEÍNAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MÁXIMA 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERÍSTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEÍNAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACIÓN 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 DEBERÁ MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON								

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.								
105			PAN BLANCO (30 G)	480406120000	480	406	1200	00		PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 G EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 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. CARACTERÍSTICAS 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, CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0	$5.80	2684	6709	$15,567.20	$38,912.20
106			PAN BLANCO DE CAJA	480406130000	480	406	1300	00		PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y	1	PIEZA	0	$65.50	250	624	$16,375.00	$40,872.00

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS: PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL: MIN	TOTAL: MAX	TOTAL: IMPORTE MÍNIMO	TOTAL: IMPORTE MÁXIMO
			(640 G/ 23 REB)							GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 20 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 CARACTERÍSTICAS 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.								
107			PAN BOLLO (450 G/ 8 PZ)	480406140000	480	406	1400	00		PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLÍ, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN NUTRIMENTAL,	1	PIEZA	0	$66.80	40	100	$2,672.00	$6,680.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
108			PAN INTEGRAL DE CAJA (660 G/ 15 REB)	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 660 + 20 ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZÚCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS (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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$68.50	127	317	$8,699.50	$21,714.50
109			PAN INTEGRAL BAJO EN SAL (30 G)	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 30 G + 3 G POR PORCIÓN, EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, 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	1	PIEZA	0	$6.25	1725	4311	$10,781.25	$26,943.75

													LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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/PORCIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.									
110			PAN MEDIAS NOCHES (340 G/ 8 PZS)	480406170000	480	406	1700	00		PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$61.50	42	103	$2,583.00	$6,334.50
111			PAN MOLIDO (1000 G)	480406180000	480	406	1800	00		PAN MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIABOLSA DE POLIPROPILENO. CON GRAMAJE DE 1000 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA	1	PIEZA	0	$189.50	20	50	$3,790.00	$9,475.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										NORMATIVIDAD VIGENTE. PRODUCTO DE UNA MEZCLA DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, SECADA POR CALOR, MOLIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO, COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 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.								
112			PAN TOSTADO DE CAJA (210 G/14 REB)	480406200000	480	406	2000	00		PAN TOSTADO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIPROPILENO DE 210 (14 REBANADAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO, DESHIDRATADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	1	PIEZA	0	$46.25	77	192	$3,561.25	$8,880.00

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS 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.									
113			PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA (30 G)	480406210000	480	406	2100	00		PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLÁSTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZÚCAR. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	1	PIEZA	0.08	$10.20	1056	2639	$10,771.20	$26,917.80
114			PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO) (220 G)	480406260002	480	406	2600	02		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE CODITO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20	1	PIEZA	0	$16.85	130	325	$2,190.50	$5,476.25

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
115			PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (220 G)	480406260004	480	406	2600	04		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$16.85	119	296	$2,005.15	$4,987.60

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
116			PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (220 G)	480406260006	480	406	2600	06		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20
117			PASTAS PARA SOPA CORTAS (MUNICIÓN) (220 G)	480406260008	480	406	2600	08		PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MUNICION).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS	1	PIEZA	0	$1.85	52	130	$96.20	$240.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS: PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL: MIN	TOTAL: MAX	TOTAL: IMPORTE MÍNIMO	TOTAL: IMPORTE MÁXIMO
										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 FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
118			PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (220 G)	480406260014	480	406	2600	14		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON	1	PIEZA	0	$1.85	152	380	$281.20	$703.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
119			PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRÓN) (220 G)	480406260016	480	406	2600	16		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE MACARRÓN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, CONSISTENCIA DURA,	1	PIEZA	0	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.									
120			PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARÍN) (220 G)	480406260018	480	406	2600	18		PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFÁN DE 220 G + 20 (FORMA DE TALLARÍN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEÍNAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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	1	PIEZA	0	$16.85	53	132	$893.05	$2,224.20

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.								
121			TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (520 G/22 PZ)	480406280000	480	406	2800	00		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 5 G + 10 G (22 PIEZAS).PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 28.5 A 30.5PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 500 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES < DE 10 UFC / G, HONGOS < DE 20 UFC / G, LEVADURAS < DE 20 UFC / G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERÍSTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACIÓN 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 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	1	PIEZA	0	$2.95	130	324	$383.50	$955.80
122	**GRUPO 5 LEGUMINOSAS**	**SUBGRUPO 501 FRIJOL**	FRIJOL BAYO (1000 G)	480501020000	480	501	0200	00		FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, DE 1.5 CM A 2.0 CM DE LONGITUD Y DE 1 CM A 1.5 CM DE GROSOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE COLOR BEIGE Y SU HILIO ES BLANCO LIMITADO POR UNA DELGADA FRANJA DE COLOR MOSTAZA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES BAYO BLANCO, BAYO GORDO, BAYO JAROCHO, BAYO MEDIANO, BAYO MENUDO, BAYO MEXICANO, BAYO RATA, BAYO ZAVALETA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA	1	PIEZA	0	$47.50	52	129	$2,470.00	$6,127.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25ºC NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.								
123			ALUBIA (1000 G)	480501030100	480	501	0301	00		ALUBIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, SU PERICARPIO ES DE COLOR BLANCO PERLADO, DE 1 CM A 2.5 CM DE LONGITUD Y DE0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENTOS. EXISTEN VARIEDADES COMO ALUBIA GRANDE, ALUBIA CHICA, ALUBIA MEDIANA, CARITA Y AMANDA. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO,	1	PIEZA	0	$46.50	11	26	$511.50	$1,209.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.									
124			FRIJOL NEGRO (1000 G)	480501060000	480	501	0600	00		FRIJOL NEGRO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LA VAINA Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA, DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME Y MAS O MENOS PLANA, EL PERICARPIO ES LISO, DE COLOR NEGRO UNIFORME, OPACO, BRILLANTE O SEMIBRILLANTE, SU HILIO ES DE COLOR BLANCO, DE 1 CM A 2 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 CM A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA. EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE ESTOS FRIJOLES. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACIÓN CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	1	PIEZA	0	$50.85	70	174	$3,559.50	$8,847.90
125		**SUBGRUPO 503 HABA**	HABA SECA (1000 G)	480503010001	480	503	0100	01		HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPILONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO,	1	PIEZA	0	$18.50	11	26	$203.50	$481.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.									
126		**SUBGRUPO 504 LENTEJA**	LENTEJA (1000 G)	480504010001	480	504	0100	01		LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. LEGUMINOSA PAPILONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIÁMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDOSE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MÁXIMA DE 65 PORCEN.	1	PIEZA	0	$85.60	8	19	$684.80	$1,626.40
127		**SUBGRUPO 505 SOYA**	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	480505040000	480	505	0400	00		SOYA PROCESADA TEXTURIZADA HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DE 500 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA EXTRACCION DE LA PROTEÍNA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEÍNA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES.	1	PIEZA	0	$2.00	8	20	$16.00	$40.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL.								
128	**GRUPO 6 AZÚCARES**	**SUBGRUPO 601 AZÚCAR**	AZÚCAR MORENO (1000 G)	480601010001	480	601	0100	01		AZÚCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 ºK (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	1	PIEZA	0	$44.20	199	496	$8,795.80	$21,923.20
129			PILONCILLO (1000 G)	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL	1	PIEZA	0	$1.35	8	19	$10.80	$25.65

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										POR PESO KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO.ES EL SUBPRODUCTO QUE SE OBTIENE DEL AZÚCAR MORENO SIN REFINAR, MOLDEADO EN FORMA DE CONO TRUNCADO; ES UN SOLIDO DURO DE COLOR CAFE OBSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE.DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION, UNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER INTEGRO DE COLOR PARDO OBSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.										
130		**SUBGRUPO 602 BEBIDAS**	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TÉRMICO 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 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. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES.CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA.	1	PIEZA	0.08	$1.50	258	644	$387.00	$966.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLÁSTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACIÓN. 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 MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° 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, 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 DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACIÓN.								
131		**SUBGRUPO 604 CHOCOLATE**	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR (500 G)	480604010000	480	604	0100	00		CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN TABLILLAS O BARRAS	1	PIEZA	0.08	$15.50	11	27	$170.50	$418.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ENVUELTAS EN FORMA INDIVIDUAL PAPEL ENCERADO O METALICO CON PROPIEDADES AISLANTES A LA HUMEDAD Y A LOS MICROORGANISMOS, DE 540 G + 20, EMPACADAS EN ENVASES DE CARTON.ES EL PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DEL CACAO (THEOBROMA CACAO), DE BUENA CALIDAD, LIBRE DE IMPUREZAS, SECA Y LIMPIA, QUE ES SOMETIDA A TORRIFICACION, DESCASCARAMIENTO, TRITURACION Y MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICIÓN DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MÀXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
132		**SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE**	CAJETA (660 ML)	480606010000	480	606	0100	00		CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML + 10 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE	1	PIEZA	0.08	$2.50	11	27	$27.50	$67.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZÚCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OBSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FÍSICAS Y QUÍMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZÚCAR, SIN ADICIÓN DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.								
133		**SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS**	GOMITAS DE DULCE	480607040000	480	607	0400	00		GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDÓN. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOSVERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE	1	PIEZA	0.08	$3.20	40	98	$128.00	$313.60

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.								
134			MALVAVISCOS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	480607050000	480	607	0500	00		MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS INDIVIDUALES 30 G +2, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA COCCION (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREADO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AEREACION. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES GOMOSOS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBON DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	1	PIEZA	0.08	$1.50	42	104	$63.00	$156.00
135			PALETAS DE DULCE (560 G)	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL , EN BOLSA DE POLIETILENO DE 560 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFÁN, 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 PLÁSTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE	1	PIEZA	0.08	$65.00	7	17	$455.00	$1,105.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.								
136		**SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMÍBAR**	DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR (850 G)	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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,	1	PIEZA	0.08	$83.50	38	94	$3,173.00	$7,849.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
137			MAGO EN ALMÍBAR (850 G)	480608030000	480	608	0300	00		MANGO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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	1	PIEZA	0.08	$3.90	42	103	$163.80	$401.70

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
138			PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR (850 G)	480608050100	480	608	0501	00		PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 30 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLÁSTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TÉRMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CÍTRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS 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,	1	PIEZA	0.08	$78.25	27	67	$2,112.75	$5,242.75

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.								
139		**SUBGRUPO 609 GELATINA**	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (140 G)	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140G + 20 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZÚCAR, 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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	1	PIEZA	0.08	$17.50	496	1240	$8,680.00	$21,700.00
140			POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G + 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZÚCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE	1	PIEZA	0	$1.50	34	83	$51.00	$124.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										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, PAÍS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN; MESOFILOS AEROBIOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MÁXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CARAMELO III 200 MG/KG, CARAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000, CONTENIDO MAXIMO DE EDULCORANTES NO NUTRITIVOS ACESULFAMO DE POTASIO 350 MG/KG, ASPARTAMO 1.000 MG/KG, SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO 350 MG/KG. SUCRALOSA 400 MG/KG O NO MAS DE 0,025PORCEN.								
141		**SUBGRUPO 610 MERMELADAS**	ATE DE FRUTAS (700 G)	480610010000	480	610	0100	00		ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVÉS DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFÁN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERÓN, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CÍTRICO, LACTICO,	1	PIEZA	0.08	$2.90	18	45	$52.20	$130.50

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFÁN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MÍNIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TÍPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZÚCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFÁN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO. DEBERÁ LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, LOTE, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. TIENE UNA VIDA DE ANAQUEL PROMEDIO DE 5 AÑOS BAJO CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENTO CUANDO ES EN LATA Y DE 3 MESES CUANDO ES EN PAPEL								
142			MERMELADA DE FRESA (470 G)	480610030000	480	610	0300	00		MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 + 30 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES	1	PIEZA	0.08	$66.50	10	23	$665.00	$1,529.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.							
143			MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G/ 120 PZS)	480610030100	480	610	0301	00		MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. LA PRESENTACION INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE FRESAS SANAS, LIMPIAS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCAS O CONGELADAS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES	1	PIEZA	0.08	$7.50	34	83	$255.00	$622.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CÍTRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SOLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PÁLIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.								
144		**SUBGRUPO 611 MIEL**	MIEL DE MAÍZ (500 ML)	480611020000	480	611	0200	00		MIEL DE MAÍZ HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS	1	PIEZA	0	$4.00	7	16	$28.00	$64.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDÓN, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
145			MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE (500 ML)	480611020100	480	611	0201	00		MIEL DE MAÍZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAÍZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZÚCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL MAPLE. LA ELABORACION DE MIEL DE MAÍZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDÓN A AZÚCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDÓN Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZÚCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDÓN CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE	1	PIEZA	0	$72.50	9	21	$652.50	$1,522.50

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.								
146	**GRUPO 7 GRASAS**	**SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL**	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA (900 ML)	480701010000	480	701	0100	00		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLÁSTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACIÓN Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVÉS DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN A 6°C.	1	PIEZA	0	$92.50	128	320	$11,840.00	$29,600.00
147			TOCINO (500 G)	480701030000	480	701	0300	00		TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 500 G , EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO,	1	PIEZA	0	$14.50	12	30	$174.00	$435.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MINIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEÍNAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO.CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLOR, SABOR, CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
148		**SUBGRUPO 702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL**	ACEITE DE CÁRTAMO (900 ML)	480702010201	480	702	0102	01		ACEITE DE CÁRTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLÁSTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTOES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CÁRTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MÁXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX	1	PIEZA	0	$131.20	272	680	$35,686.40	$89,216.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
149			ACEITE DE OLIVA (500 ML)	480702010500	480	702	0105	00		ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML, DE LATA, PLÁSTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MÁXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MÁXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCIÓN NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO	1	PIEZA	0	$12.80	11	27	$140.80	$345.60

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CÍTRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERÍSTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, PAÍS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
150			MARGARINA SIN SAL (90 G)	480702030000	480	702	0300	00		MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLÁSTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38ºC; CON ADICIÓN DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN,	1	PIEZA	0	$24.50	198	495	$4,851.00	$12,127.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LÁCTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSÉRVESE EN REFRIGERACIÓN. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACIÓN DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.								
151		**SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS**	MAYONESA (390 G)	480703010000	480	703	0100	00		MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLÁSTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS EXTRACTO ETEREO (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEÍNAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN,	1	PIEZA	0	$73.00	74	183	$5,402.00	$13,359.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERÍSTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD· CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS· CARACTERÍSTICAS SENSORIALES· ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.								
152		**SUBGRUPO 704 OLEAGINOSAS**	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA	480704010000	480	704	0100	00		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 300 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MÍNIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZÚCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE	1	PIEZA	0	$8.90	7	17	$62.30	$151.30

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.								
153			ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	480704020000	480	704	0200	00		ALMENDRA TOSTADA SIN SAL HOSPITAL BAJA PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.FRUTO DEL ALMENDRO ROSACEO, CUYO FRUTO ES LA ALMENDRA, ES ORIGINARIO DE ASIA Y DEL NORTE DE AFRICA, SE CULTIVA EN CLIMAS CALIDOS. LA ALMENDRA ES OBLONGA, COMPRIMIDA Y ESPONJOSA CUANDO ESTA VERDE, SU CORTEZA ES CARIACEA Y MUY RESISTENTE CUANDO ESTA SECA. LA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$295.50	8	18	$2,364.00	$5,319.00
154			CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	480704030000	480	704	0300	00		CACAHUATE TOSTADO SIN SAL Y SIN CASCARA HOSPITAL SIN LA CASCARILLA O MEMBRANA QUE CUBRE A CADA SEMILLA, A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y SU CONSERVACION.ES LA PLANTA HERBACEA ANUAL (DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, PAPILONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERÍSTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	1	PIEZA	0	$81.50	7	16	$570.50	$1,304.00
155			NUEZ SIN CASCARA	480704040000	480	704	0400	00		NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION DIETETICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.FRUTO DEL NOGAL, OVOIDE CON DOS CORTEZAS DURAS, UNA EXTERIOR Y OTRA INTERIOR DIVIDIDA EN DOS PORCIONES QUE	1	PIEZA	0	$394.50	7	17	$2,761.50	$6,706.50

														LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										ENCIERRAN LA SEMILLA FORMADA POR CUATRO GAJOS COMESTIBLES. SE PRODUCE EN REGIONES DE CLIMA TEMPLADO. LA NUEZ FUERA DE SU CASCARA DEBE DE SER PROTEGIDA PARA EVITAR LA OXIDACION DE LOS ACIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTA, OLEOSA , DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.									
156	**GRUPO 8 CONDIMENTOS**	**SUBGRUPO 802 ESPECIAS**	AJO EN BULBO	480802010000	480	802	0100	00		AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TÍPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE DIALILO EN UN 60PORCEN. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIBACTERIANAS, DIURETICAS E HIPOTENSORAS, AUN CUANDO SE REQUIEREN CANTIDADES ELEVADAS DE ESTE. LOS AJOS DEBEN SER FRESCOS, ENTEROS, DE DIENTES LLENOS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR EXCESIVA Y MAGULLADURAS. LOS DEFECTOS MENORES TOLERADOS SON LIGERAS RASPADURAS O MANCHAS SUPERFICIALES QUE NO CUBRAN MAS DEL 5PORCEN DE LA SUPERFICIE DEL BULBO; LIBRE DE PLAGAS Y MOHO.	1	KILOGRAMO	0	$131.50	22	54	$2,893.00	$7,101.00
157			AJONJOLÍ (500 G)	480802020000	480	802	0200	00		AJONJOLÍ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO,	1	PIEZA	0	$68.00	8	18	$544.00	$1,224.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										EL ETIQUETADO DEBERÁ OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
158			CANELA EN RAJA (1000 G)	480802040000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILÍNDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERÍSTICO 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$481.00	9	22	$4,329.00	$10,582.00
159			CLAVO ENTERO (50 G)	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 50 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ	1	PIEZA	0	$41.50	6	13	$249.00	$539.50

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
160			COMINO ENTERO (60 G)	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, PLÁSTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLÁSTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, (VARAS, RAMAS, BASURA, ETC) Y SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL COMINO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	1	PIEZA	0	$94.50	6	14	$567.00	$1,323.00
161			ORÉGANO EN HOJA (60 G)	480802080001	480	802	0800	01		ORÉGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLÁSTICO CON CAPACIDAD DE 60 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	1	PIEZA	0	$721.00	6	13	$4,326.00	$9,373.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOSAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL ORÉGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUÍMICAS Y FÍSICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE ORÉGANO QUE SE TRATE.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL ORÉGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.								
162			PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	480802090101	480	802	0901	01		PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO O BOLSA DE PLÁSTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES	1	PIEZA	0	$84.50	6	13	$507.00	$1,098.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OBSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERÍSTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERÍSTICO. 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 FÍSICAS Y QUÍMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, 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, PAÍS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MÁXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MÁXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MÁXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETEREO EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.								
163		**SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS**	CILANTRO	480805010000	480	805	0100	00		CILANTRO HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y DIVIDIDOS EN TIRAS MUY FINAS Y CUNEIFORMES. LAS INFLUORESCENCIAS ESTAN CONSTITUIDAS POR DOS, TRES Y HASTA CINCO RAMOS TERMINALES CORONADOS POR FLORES	1	KILOGRAMO	0	$40.50	27	66	$1,093.50	$2,673.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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.									
164			EPAZOTE	480805020000	480	805	0200	00		EPAZOTE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOROSAS Y CON FLORES PEQUEÑAS ESPIGADAS, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ASCARIDOL, SUSTANCIA CON PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIESPASMODICAS. LA VARIEDAD CRIOLLA TIENE UN SABOR MAS INTENSO Y SE DISTINGUE POR SUS HOJAS QUE TIENEN VETAS MORADAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$54.00	18	44	$972.00	$2,376.00
165			HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	480805030000	480	805	0300	00		HIERBAS DE OLOR HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIEDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCIÓN EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO,	1	KILOGRAMO	0	$228.00	5	12	$1,140.00	$2,736.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD									
166			HOJA DE AGUACATE	480805040000	480	805	0400	00		HOJA DE AGUACATE HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOROSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAÍS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	1	KILOGRAMO	0	$62.50	6	13	$375.00	$812.50
167			PEREJIL	480805060000	480	805	0600	00		PEREJIL HOSPTITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILATADORAS Y ANTIESPASMODICAS. NO DEBE TENER CONTAMINANTES.VERIFICAR EL GRADO OPTIMO DE MADUREZ Y FRESCURA DEL PRODUCTO, SIN EXCESO DE HUMEDAD, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS QUE NO CORRESPONDA A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.	1	KILOGRAMO	0	$49.50	10	23	$495.00	$1,138.50
168		**SUBGRUPO 806 INFUSIONES**	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	480806010000	480	806	0100	00		CAFE MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIETILENO O METALIZADA CAPACIDAD DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA SE LE DENOMINA CAFE MEZCLADO AL CAFE PURO EN GRANO TOSTADO, ADICIONADO HASTA DE UN 30PORCEN DE AZÚCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGÚN LA VARIEDAD. LA AZÚCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL	1	PIEZA	0	$320.50	43	107	$13,781.50	$34,293.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MÁXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDÓN NEGATIVO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZÚCAR 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
169			FLOR DE JAMAICA (1000 G)	480806020000	480	806	0200	00		FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	KILOGRAMO	0	$251.50	12	28	$3,018.00	$7,042.00
170			TAMARINDO	480806030000	480	806	0300	00		TAMARINDO HOSPITAL ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL FRUTO	1	KILOGRAMO	0	$96.50	6	15	$579.00	$1,447.50

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										DEL ARBOL DE HASTA 20 M DE ALTURA, LEGUMINOSA ARBOREA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CESALPINOIDEAS, DE COLOR CAFE TANTO EN SU MEMBRANA EXTERNA COMO EN LA PULPA O EL MESOCARPIO, EL CUAL CUBRE A LAS SEMILLAS. ESTA PULPA TIENE UN GUSTO AGRIDULCE MUY MARCADO Y DE AROMA CARACTERÍSTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.									
171			TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	480806040000	480	806	0400	00		TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR	1	PIEZA	0	$41.00	5	12	$205.00	$492.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
172			TE DE MANZANILLA NATURAL	480806050000	480	806	0500	00		TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETEREO 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEÍNAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERÁ CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS 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	1	PIEZA	0	$72.00	6	13	$432.00	$936.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
173			TE DE YERBABUENA NATURAL	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PÁLIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO, OTROS VEGETALES, O MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERÍSTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION	1	PIEZA	0	$47.50	6	14	$285.00	$665.00

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
174		**SUBGRUPO 808 SABORIZANTES**	SALSA INGLESA (1000 ML)	480808010000	480	808	0100	00		SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEÍNAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZÚCAR, ESPECIAS, COLOR CARAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. 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 CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$198.00	6	13	$1,188.00	$2,574.00
175			SAL REFINADA YODADA (1000 G)	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLÁSTICO O BOTE DE PLÁSTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD MÁXIMA DE 95 A 105ºC 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS	1	PIEZA	0	$32.50	46	115	$1,495.00	$3,737.50

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA / UNIDAD DE INFORMACIÓN / CENTRO DE COSTOS / PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	TOTAL MAX	TOTAL IMPORTE MÍNIMO	TOTAL IMPORTE MÁXIMO
										ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLOGICOS NO CONTENDRÁ MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE.VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.								
176			VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15º C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BÁSICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	1	PIEZA	0	$51.20	8	19	$409.60	$972.80
177		**SUBGRUPO 809 SAZONADORES**	ACHIOTE EN PASTA (100 G)	480809010000	480	809	0100	00		ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLÁSTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO	1	PIEZA	0	$25.20	24	59	$604.80	$1,486.80

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										CÍTRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, FÉCULA DE MAÍZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
178			CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	480809020000	480	809	0200	00		CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERÁ UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLÁSTICO DE 1000 G + 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOMÉ DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEÍNAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZÚCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MÁXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETEREO 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLÓGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE	1	PIEZA	0	$194.20	35	87	$6,797.00	$16,895.40

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .								
179			MOSTAZA PREPARADA (430 G)	480809030000	480	809	0300	00		MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLÁSTICO DE 430 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MÍNIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICIÓN DE SAL, AZÚCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEÍNAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU	1	PIEZA	0	$32.00	8	20	$256.00	$640.00

													LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.								
180			SALSA DE TOMATE (CÁTSUP) (1000 G)	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CÁTSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLÁSTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G + 30 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAÍZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEÍNAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MÁXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MÁXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACIÓN, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	1	PIEZA	0	$65.00	8	20	$520.00	$1,300.00
181	**GRUPO 9 AGUA SEGURA**	**SUBGRUPO 801 AGUA**	AGUA PURIFICADA ENVASADA (600 ML)	480901010100	480	901	0101	00		AGUA PURIFICADA ENVASADA 600 MILILITROS HOSPITALES. CONTINGENCIAS SANITARIAS O CATASTROFES. NO INCURRIR EN MALEFICENCIA SOBRE EL USO Y MANEJO DEL AGUA PURIFICADA ENVASADA COMO UN RECURSO COSTOSO Y DEL MANEJO DEL ENVASE POR SU GRAN IMPACTO ECOLOGICO. BOTELLA DE PET (TEREFTALATO DE POLIETILENO) GRADO ALIMENTICIO CON TAPON DE ROSCA RESISTENTE Y CINTURON DE SEGURIDAD CON UN PESO DE 15 A20 G EN LA PRESENTACION DE 1500 MILILITROS. ETIQUETA QUE DESCRIBA CONTENIDO NETO, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, CARACTERÍSTICAS DEL AGUA, ENVASE NO RETORNABLE, NOMBRE DE LA EMPRESA EMBOTELLADORA Y DOMICILIO. LEYENDAS	1	PIEZA	0	$7.80	289	722	$2,254.20	$5,631.60

														LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS	TOTAL			
No.	**GRUPO**	**SUBGRUPO**	**DESCRIPCIÓN CORTA**	**CLAVE 12**	**GPO**	**GEN**	**ESP**	**DIF**	**VAR**	**DESCRIPCIÓN ARTÍCULO**	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**IEPS**	**PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA**	**MIN**	**MAX**	**IMPORTE MÍNIMO**	**IMPORTE MÁXIMO**
										PROTEJASE DE LA LUZ SOLAR. PRESERVAR LEJOS DE OLORES AGRESIVOS, PRESERVAR EN LUGAR LIMPIO, FRESCO Y SECO. FECHA DE CONSUMO. 100PORCEN RECICLABLE. CONSERVE EL AMBIENTE DEPOSITE EL ENVASE VACIO EN EL BOTE DE BASURA. IMPRESION EN LA BOTELLA DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.ES AQUELLA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO FISICO O QUIMICO QUE SE ENCUENTRA LIBRE DE AGENTES INFECCIOSOS, CUYA INFECCION NO CAUSA EFECTOS NOCIVOS A LA SALUD Y PARA SU COMERCIALIZACION SE PRESENTA EN BOTELLONES U OTROS ENVASES CON CIERRE HERMETICO Y QUE ADEMAS CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-041-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. AGUA PURIFICADA ENVASADA. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 – 1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION. Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. EL 90PORCEN DEL COSTO DEL AGUA ENVASADA SE CONSTITUYE AL HACER LA BOTELLA, LA ETIQUETA Y LOS TAPONES. EN ESTA, DETERMINADAS SUSTANCIAS QUÍMICAS PUEDEN CONTROLARSE MAS FACILMENTE QUE EN EL AGUA ENTUBADA, Y PUEDE SER POR CONSIGUIENTE, PREFERIBLE PARA APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA REDUCIR LA EXPOSICION GENERAL DE LA POBLACION. DE FORMA SIMILAR CUANDO HAY FLEXIBILIDAD EN LA SELECCION DE LA FUENTE DE AGUA, ES MAS FACIL APLICAR NORMAS MAS ESTRICTAS PARA DETERMINADAS SUSTANCIAS NATURALES PELIGROSAS PARA LA SALUD, COMO EL ARSENICO, QUE LAS APLICADAS AL AGUA ENTUBADA. NO OBSTANTE, TAMBIEN POR EL CONTRARIO EL CONTROL DE ALGUNAS SUSTANCIAS PUEDE SER MAS DIFICIL EN EL AGUA ENVASADA QUE EN EL AGUA DE GRIFO. EN APEGO A LAS NORMAS INTERNACIONALES RELATIVAS AL AGUA EMBOTELLADA; LAS GUIAS PARA LA CALIDAD DEL AGUA POTABLE, SIRVEN DE BASE PARA LA ELABORACION DE NORMAS PARA TODAS LAS AGUAS ENVASADAS. COMO EN EL CASO DE OTRAS FUENTES DE AGUA DE CONSUMO, LA INOCUIDAD SE LOGRA MEDIANTE UNA COMBINACION DE MEDIDAS DE GESTION, NORMAS SOBRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS								

No.	GRUPO	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE 12	GPO	GEN	ESP	DIF	VAR	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	CANTIDAD	UNIDAD	IEPS	LUGAR DE ENTREGA UNIDAD DE INFORMACIÓN CENTRO DE COSTOS PRECIO UNITARIO DE REFERENCIA	TOTAL MIN	MAX	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
										Y ACTIVIDADES DE ANALISIS. LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS (COC) DE LA OMS Y LA FAO PROVEE EL MARCO INTERNACIONAL PARA LA REGLAMENTACION DEL AGUA ENVASADA. LA COC HA ELABORADO TAMBIEN UNA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS. EN MEXICO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM – 127 – SSA1 - 1994 SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU PURIFICACION.								
															23150	**57706**	**$1,151,897.15**	**$2,863,730.00**

ANEXO 04 (CUATRO)
"PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGAS"

Testado número telefónico con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

UNIDAD	RESPONSABLE DEL ÁREA	CORREO ELECTRÓNICO	DOMICILIO	TELEFONO	HORARIO	ESPECIFICAR DOCUMENTO QUE SE LEVANTARA PARA HACER CONSTAR LA ENTREGA BIEN O SERVICIO
Hospital General de Zona No. 5	L.N. Amairany Rosas Vaquero	amairany.rosas@imss.gob.mx	Km. 4.5 Carretera Atlixco - Metepec Col. C.P. 74360, Atlixco, Puebla	[redacted]	**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.
Hospital General Regional No. 15	L.N. Hazael Nahum Ordaz Juarez	hazael.ordaz@imss.gob.mx	Paseo de las Américas s/n y Av. Garcicrespo Col. C.P. 75720, Tehuacán, Puebla		**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.
Hospital General de Zona No. 20	Mtra. Jessica Velez Barragan	jessica.velez@imss.gob.mx	Av. Fidel Velázquez No. 4211 La Margarita, C.P. 72565		**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.
Hospital General Regional No. 36	Lic. Sandra Esli Cuatlayol Delgado	sandra.cuatlayol@imss.gob.mx	Av. 10 Pnt, col. San Alejandro,72090 Heroica Puebla de Zaragoza; pue.		**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.
Hospital General de Zona No. 35	Mtra. María Del Coral Martínez Conde	maria.martinezcon@imss.gob.mx	El Carmen 4-A, El Carmen, 72702 San Juan Cuautlancingo, Pue.		**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.
Hospital General de Zona No. 23	Dr. Luis Cipriano Bretón Hernández	luis.breton@imss.gob.mx	Av. Juárez No. 7 Col. San Cayetano C.P. 73800, Teziutlán, Puebla		**08:00 a 16:00 hrs.**	Orden de Compra, los descritos en el Anexo Técnico.

ANEXO 05 (CINCO)
"DESIGNACIÓN DE SERVIDORES PÚBLICOS"

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

Instituto Mexicano del Seguro Social
Delegación Estatal en Puebla
Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas
Coordinación Auxiliar Operativo Administrativa

ANEXO SIETE

Puebla, Pué., a 01 de Diciembre de 2025

Oficio N° JPM/CAOA/229001200100/1551/2025

ASUNTO: ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL DÍA SIGUIENTE A LA EMISIÓN DEL FALLO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.
RÉGIMEN ORDINARIO

Maestro
Sergio Raúl Díaz García
Titular de la Coordinación de Abastecimiento
y Equipamiento
Presente

En relación al requerimiento relativo al ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS DEL DÍA SIGUIENTE A LA EMISIÓN DEL FALLO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025 y en apego a los numerales 4.17, 4.24.6 4.24.7 y 5.5.3 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios (PBLMAAS), **designo a los servidores públicos** cuyos nombres aparecen a continuación, mismos que fungirán como representantes del: Área técnica, Administrador del Contrato y Responsable para formalizar la recepción de los bienes y/o servicios, y que participarán en la firma del contrato que se derive del requerimiento solicitado:

Administrador del Contrato:	
Nombre Completo:	DR. ERNESTO CORONA ALVARADO
R.F.C.	[redacted]
CURP	[redacted]
Cargo:	TITULAR JEFATURA DE SERVICIOS DE PRESTACIONES MÉDICAS
Matrícula:	11177837
Unidad de Adscripción:	OOAD PUEBLA
Correo Electrónico	Ernesto.corona@imss.gob.mx
Teléfono	22 22 23 06 99 Ext. 69043

Representante del Área Técnica.	
Nombre Completo:	Mayra Vega Díaz
Cargo:	N44 COO D NUT DIE D3Y4 80
Categoría:	Coordinadora de Nutrición y Dietética
Área de adscripción en el IMSS	COORDINACIÓN DE PREVENC Y ATN A LA SALUD
Domicilio institucional:	4 Norte 2005; Col. Centro C.P. 72000 Puebla; Puebla
Registro Federal de Contribuyentes:	[redacted]

Testado RFC y CURP con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

Testado CURP con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

Gobierno de México | INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

Instituto Mexicano del Seguro Social
Delegación Estatal en Puebla
Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas
Coordinación Auxiliar Operativo Administrativo

Clave Única de Registro de Población	[redacted]
Correo electrónico institucional:	mayra.vega@imss.gob.mx
Teléfono institucional y extensión	22 22 30 69 90 Ext. 69043

Sin otro particular reciba un cordial saludo.

Atentamente

Dr. Ernesto Copoña Alvarado
Titular de la Jefatura de Servicios de Prestaciones Médicas

Testado cadena original, RFC, certificado y número de serie con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

Contrato: D5M0181

Cadena original:

[redacted]

Firmante: ERNESTO CORONA ALVARADO
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 30/12/2025 09:38

Certificado:

[redacted]

Firma:

IQg3NJ4GUPuukCvlyE4TIxSoq9bBTDEKnHgP6y/pUq6FrvfZ/WVXWVgfWcQKodv5/gYtu9fHseXkVyOds+NURavpdq/v3y4bYF6bNaAj+eLug5yq837tp9NBPOV5XUP9ihkaICn5xsCItRnjy64H5iTb8YPse74Nt39MXNToKmogjTQtk0S/trtBnzUiTYpS9wCGd+Qb6Xd2tJWoIQ3PFilIEBTm/1VyjHYSvLIOSd5Tuoyvhps7IfvwvBtu0lbVXcXB4nf6UcQss9kmafiRYNWkG7FN2I4aOTGRXVZ3nNm2CF82g/jGzYpXegZJutf2WnAOBLRydByvZzvCLEe0Vg==

Firmante: SERGIO RAUL DIAZ GARCIA
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 30/12/2025 12:50

Certificado:

[redacted]

Firma:

DJ7FPhuz4EE7OYGw3ZbzWZb2nydPmTTTqiuTMFB0iaYrBEJz2PJ64rEJ3fvPsMCMAz9GkmClRZPgLdx+HlsMgA3BhOeeYCTPX4zi/90a8gOVEDn4QBVQhxtfBQ7Fx3/Sr59AsS99JT2eTgeuVBlTQ0ZfBkiW+FH0cHdVqnBBFc/JhlHwQz+tZcXbqkpj6C5sC90UQhlgVfLBoY21BGAR5wUSSSK0yDQrFxM960/kcsLDQ8jc9bVHIEpLOEAyhgQ68FEcsnsjoLdiHiWgMmdvQ9p6n/Ft03Mgtf15/WKSfyE4H8gFrSgwAikcwL8ITRbk98tZQ68OTeceOadalHrVbw==

Firmante: MARIA MAGDALENA TINAJERO ESQUIVEL
RFC: [redacted]
Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 30/12/2025 16:11

Certificado:

[redacted]

Firma:

Testado certificado y número de serie con base en lo establecido en los artículos 102, 109, 115 párrafo I, 119, 120 y 121 de la ley general de transparencia y acceso a la información pública, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de marzo de 2025. En virtud de que se trata de información de datos de personas físicas identificadas e identificables y que su difusión puede afectar la esfera privada de las mismas.

Contrato: D5M0181

kWAG4Q6sdkkrEIsadiCMoWTaBtVVjkGfpSC7IBjBpQxQXt3ilvuAEVP46VNQwjVW9gBTUwhiyENVxlpydzkzvHiRfm3qmT6G6Wumb/066eXH7Q+1FEXD2EFKe6V+GfMzJyhH9q+jeKplvaeDnaxSqV7NvFbnljA+RhP+SQkXHwTIbsOD6LpfK/6Zx2F5xOo8Ioe3rw5tGrVnliFspQCpVeRQlOlsJGkgBl3svhMEIv+rHmFHl2yIik3qWtTkfL5fZKG8z5drLbVUvxkmdWXyTA+FJI7qQ/bFrVA7jD3+NZhZ+b58hHNikHb6gIQFmD8hTOK0KGAc2lZJoOaiEMq0YQ==

Firmante: JOSE ARMANDO ALTAMIRANO ARIAS
RFC: AAAA670319394

Número de Serie: [redacted]
Fecha de Firma: 30/12/2025 19:11

Certificado:

[redacted]

Firma:

E849EQUc3BO8B3QesNrecMdpjvIxze5GKvvoY2LY3vsC08rymAJfLt+SMGRRd6+kyZjMqazA5d1TPL0ewVoRIEAcPAsIqbQ0Tpbwe2zu6rQssj+mm0CNkIq14SZ5A652pa1NFF6yvITSUItOh49KRbdeaQpPKvcrANFuWqtMP2Nrow+kf+ET24r+Kg/HtiHlW9sbdnbbUDoDD61Wbcc7HDyhTS3vaifs2FxBPjsUS8XrVim66zlgHg4M0PR6mFOiCFCjaYcomlqsUoZEAWSu5/aB4tckNypOCC0noOV5qettrxucvursAeTuaI8D5L91MSna2UnOKfep0iltUbqZ7A==