



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

**ÓRGANO DE OPERACIÓN ADMINISTRATIVA DESCONCENTRADA ESTATAL
TLAXCALA**

COORDINACIÓN DE ABASTECIMIENTO Y EQUIPAMIENTO

**Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec,
Tlaxcala, Tlax.**

CONVOCATORIA

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
NÚMERO**

LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

**“ADQUISICIÓN DE VÍVERES CON ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN
PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN HOSPITALES
GENERALES DE ZONA Y SUB-ZONA”**

ELECTRÓNICA

Enero 2024.



En observancia al artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con los artículos 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 29, 30, 32, 33 Bis, 34, 35, 36, 36 Bis, 37, 46 y 47, 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 39, 45, 46, 47 y 48 de su Reglamento, así como de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social y demás disposiciones aplicables en la materia, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento de contratación para la **Adquisición de Víveres con entrega y distribución para la preparación de alimentos en Hospitales Generales de Zona y Sub-zona**, de conformidad con las siguientes:

B A S E S



INDICE

CONTENIDO	
	GLOSARIO DE TÉRMINOS
1	Información específica de la Licitación
1.1	Idioma en que podrán presentarse las proposiciones, los anexos técnicos y, en su caso los folletos que se acompañen.
1.2	Disponibilidad Presupuestaria
2	Descripción de los Bienes, Plazo y Lugar de la Entrega, Condiciones de Entrega y Canje
2.1	Descripción de los Bienes
2.2	Plazo y Lugar de la Entrega
2.3	Condiciones de Entrega
2.4	Canje
3	Modalidad de la contratación
3.1	Carácter del Procedimiento
3.2	Tipo de Contrato
3.3	Tipo de Abastecimiento
3.4	Fecha y hora de los eventos y medio donde se llevarán a cabo.
4	Junta de Aclaraciones
5	Presentación y Apertura de Proposiciones
5.1	Proposiciones Conjuntas
6	Documentos que deberán presentar quienes deseen participar en el procedimiento de Licitación Pública Nacional a través de CompraNet, relativo a la proposición técnica, proposición económica y documentación legal-administrativa
6.1	Proposición Técnica
6.2	Proposición Económica
6.3	Documentación Legal-Administrativa
6.4	Documentación complementaria que no afecta la solvencia de la proposición
7	Acreditación de la Existencia Legal, Personalidad Jurídica y Nacionalidad del Licitante.
7.1	Acreditación en la suscripción de las Proposiciones
7.2	Acreditación previo a la firma del Contrato
8	Acreditación de encontrarse al corriente en sus obligaciones fiscales, en materia de Seguridad Social y en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos
9	Criterios para la Evaluación de las proposiciones y Adjudicación de los contratos
9.1	Evaluación de las proposiciones Técnicas
9.2	Evaluación de las proposiciones Económicas



9.3	Criterios de Adjudicación de los Contratos
10	Causas Expresas de Desechamiento
11	Comunicación del Fallo
12	Modelo de Contrato
12.1	Período de Contratación
12.2	Previo a la Firma del Contrato
12.3	Firma del Contrato
12.4	Procedimiento de Conciliación
13	Garantías
13.1	Garantía de cumplimiento de contrato
13.2	Garantía de los bienes
14	Penas Convencionales
15	Deductivas
16	Rescisión Administrativa del Contrato
16.1	Causas de Rescisión Administrativa del Contrato
17	Condiciones de Pago
17.1	Impuestos y Derechos
18	Cancelación de la Licitación, Partida Única, o Conceptos Incluidos en ésta.
19	Inconformidades
20	Operación del sistema CompraNet
21	Anexos



GLOSARIO DE TÉRMINOS.

Para efectos de estas bases, se entenderá por:

- 1) **Administrador del Contrato:** Persona servidora pública responsable de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales, como son la prestación de los servicios o la entrega de los bienes, así como el cálculo de deducciones y penas convencionales, y en su caso, solicitar al área competente, la rescisión del contrato, aportando los elementos conducentes, entre otros.
- 2) **Área contratante:** Área del IMSS facultada para llevar a cabo los procedimientos de contratación para la adquisición o arrendamiento de bienes muebles, así como para pactar la prestación de servicios.
- 3) **Área requirente:** la que en la dependencia o entidad, solicite o requiera formalmente la adquisición o arrendamiento de bienes o la prestación de servicios, o bien aquella que los utilizará;
- 4) **Área técnica:** la responsable de elaborar las especificaciones técnicas que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, evalúa la propuesta técnica de las proposiciones y es responsable de responder en la junta de aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos realicen los licitantes.
- 5) **CFDI:** Comprobante Fiscal Digital por Internet.
- 6) **COFEPRIS:** Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.
- 7) **COMPRANET:** el Sistema Electrónico de información pública gubernamental sobre adquisiciones, arrendamientos y servicios. con dirección electrónica en Internet: <https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx>
- 8) **Contrato:** Acuerdo de voluntades a través del cual se formalizan los derechos y obligaciones derivados del fallo del procedimiento de contratación para la adquisición; arrendamiento de bienes o la prestación de los servicios.
- 9) **CUCOP:** Clasificador Único de las Contrataciones Públicas en CompraNet.
- 10) **DDP:** Dictamen de Disponibilidad Presupuestaria
- 11) **DF:** Dirección de Finanzas del IMSS.
- 12) **DOF:** Diario Oficial de la Federación.
- 13) **EMA:** Entidad Mexicana de Acreditación, A. C.
- 14) **INFONAVIT:** Instituto del Fondo Nacional de Vivienda para los Trabajadores.
- 15) **Instituto o IMSS:** Instituto Mexicano del Seguro Social.
- 16) **Investigación de mercado:** la verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia dependencia o entidad, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores del servicio, o una combinación de dichas fuentes de información;
- 17) **IVA:** Impuesto al Valor Agregado.
- 18) **LAASSP o Ley:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- 19) **Licitante:** La persona que participe en cualquier procedimiento de licitación pública o bien de invitación a cuando menos tres personas.
- 20) **MAAGAASSP:** Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.



- 21) **Medios Remotos de Comunicación Electrónica:** Los dispositivos tecnológicos para efectuar transmisión de datos e información a través de computadoras, líneas telefónicas, enlaces dedicados, microondas y similares.
- 22) **MFIJ:** Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet.
- 23) **MIPYMES:** las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa;
- 24) **OOAD:** Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada del IMSS.
- 25) **Partida o concepto:** la división o desglose de los bienes a adquirir o arrendar o de los servicios a contratar, contenidos en un procedimiento de contratación o en un contrato, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos;
- 26) **POBALINES:** Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del IMSS.
- 27) **Precio no aceptable:** es aquél que derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma licitación.
- 28) **Precio conveniente:** es aquel que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en la licitación, y a éste se le resta el porcentaje que determine la dependencia o entidad en sus políticas, bases y lineamientos.
- 29) **PREI Millenium:** Aplicativo informático del IMSS basado en un *Enterprise Resource Planning* (ERP), para la planeación y control de los recursos institucionales.
- 30) **Proveedor:** La persona que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios.
- 31) **Reglamento o RLAASSP:** Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- 32) **SAI:** Sistema de Abasto Institucional. Conjunto de acciones programadas en medios electrónicos que permiten realizar actividades comprendidas en el proceso de abastecimiento y suministro, de manera automatizada en red.
- 33) **SAT:** el Servicio de Administración Tributaria.
- 34) **SFP:** Secretaría de la Función Pública.
- 35) **Sobre cerrado:** Cualquier medio que contenga la proposición del licitante, cuyo contenido solo puede ser conocido en el acto de presentación y apertura de proposiciones, en términos de la Ley.
- 36) **SSA:** Secretaría de Salud.
- 37) **UMA:** Unidad de Medida y Actualización. La cual será determinada conforme al artículo 1 de la *"Ley para Determinar el Valor de la Unidad de Medida y Actualización"*, y publicada en el DOF anualmente por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- 38) **UMAE:** Unidad Médica de Alta Especialidad (Unidad Médica de Tercer Nivel)
- 39) **URG:** Unidad Responsable del Gasto en el IMSS.



1. INFORMACION ESPECÍFICA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

“El presupuesto definitivo a ejercer está sujeto a la aprobación del Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal 2024 por parte de la H. Cámara de Diputados, por lo que el cumplimiento de las Obligaciones del Instituto Mexicano del Seguro Social quedan sujetas para fines de ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con la que se cuente conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio 2024 se apruebe por la H. Cámara de Diputados en términos de lo señalado en el artículo 42 de la Ley Federal del Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, sin responsabilidad alguna para el Instituto Mexicano del Seguro Social”.

1.1. IDIOMA EN QUE PODRÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES, LOS ANEXOS TÉCNICOS Y, EN SU CASO, LOS FOLLETOS QUE SE ACOMPAÑEN.

Las proposiciones en su caso, deberán presentarse por escrito, preferentemente en papel membretado de la empresa, solo en idioma español y dirigidas al área convocante.

En caso de que se requieran anexos técnicos, folletos, catálogos y/o fotografías, instructivos o manuales de uso para corroborar las especificaciones, características y calidad del servicio, éstos deberán presentarse en idioma español.

1.2. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA.

Para llevar a cabo el presente procedimiento de contratación, el Instituto cuenta con disponibilidad presupuestaria, con fundamento en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 39, inciso f) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA, CONDICIONES DE ENTREGA Y CANJE

2.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.

El Instituto Mexicano del Seguro Social, a través, de la OOAD Tlaxcala, gestiona la adquisición de alimentos correspondientes a los diversos grupos del Catálogo de Alimentos del SAI para el ejercicio 2024 para suministro de derechohabientes y personal del Instituto con derecho Contractual en las unidades hospitalarias, durante el periodo comprendido a partir del día posterior al fallo al 31 de Diciembre del 2024.

DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA
Adquisición de Víveres con entrega y distribución para la preparación de alimentos en Hospitales Generales de Zona y Sub-zona correspondientes al Catálogo de	Suministro diario o de acuerdo a las necesidades del área usuaria.



Alimentos del SAI (Grupo 1 Carnes y Huevo, 2 Leche y Derivados lácteos, grupo 3 Frutas y Vegetales, grupo 4 Cereales, grupo 5 Leguminosas, grupo 6 Azucares, grupo 7 Grasas y grupo 8 Condimentos) para el año 2024.

El OOAD en Tlaxcala, no cuenta con la infraestructura necesaria para llevar a cabo la elaboración de alimentos correspondientes al Catálogo de Alimentos del SAI lo cual hace necesario llevar a cabo la licitación correspondiente a fin de poder garantizar la adquisición de víveres para atender las necesidades de preparación de dietas normales y especiales) en los Hospitales de esta OOAD, dentro del marco legal que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en la materia. Durante el periodo comprendido del día posterior al fallo al 31 de Diciembre del 2024.

Descripción amplia y detallada de los bienes solicitados: Detallado en el **Anexo 1 (uno)**.

GRUPO	GRUPO DE ALIMENTOS CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
1	Carnes y Huevo <ul style="list-style-type: none">• Cerdo, embutidos, pescado, pollo, res y huevo
2	Leche y Derivados lácteos
3	Frutas y Vegetales
4	Cereales <ul style="list-style-type: none">• Amranto, arroz, avena, cebada, maíz y trigo
5	Leguminosas <ul style="list-style-type: none">• Frijol, garbanzo, haba, lenteja y soya
6	Azucares <ul style="list-style-type: none">• Azúcar , bebidas, bebidas congeladas, chocolate, dulces cristalizados, dulces de leche, dulces no cristalizados, frutas en almibar, gelatina, mermeladas y miel.



7	<p>Grasas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grasas de origen animal, grasas de origen vegetal, grasas mixtas, oleaginosas
8	<p>Condimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colorantes, especias, extractos, geles, hiervas y hojas, , insusiones, polvos para hornear, saborizantes y sazonzadores

2.2. PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA.

- **Fechas o calendario de ejecución.**
Todos los días de lunes a domingo del 2024
- **Programa de entregas.**

GRUPO	DÍA DE ENTREGA A LA UNIDAD
4, 5, 6, 7 y 8 (Abarrotes)	Diario, semanal o quincenal según capacidad de almacenaje de la Unidad y orden de compra.
1. Carnes	Diario, para consumo del día siguiente
1. Pescado	El día del consumo. Si es congelado un día antes.
2. Lácteos	Lácteos pasteurizados semanal tetra brick, o cada 15 días según capacidad de almacenaje
1 y 2. Huevo y Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día ó semanal.
3. Frutas y verduras	Diario o cada tercer según capacidad de almacenaje.
4. Pan	Diario: en los tres servicios principales, Desayuno, Comida, Cena y colación
4. Tortilla de maíz	Diario: en los tres servicios principales, Desayuno, Comida, Cena y colación.



	Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad.
5. Bebidas congeladas Helado y nieve	El día del consumo.
Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada unidad.	
2660-003-013	

GRUPO DE ALIMENTO	DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN
4, 5, 6, 7 y 8	Diario, semanal o quincenal de 7:00 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
1. Carnes	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 10:30 hrs.
1. Pescado	El día del consumo de 7:00 a 10:30 hrs. Si es congelado un día antes.
2. Leche	Diario, de 7:00 a 10:30 horas si es leche pasteurizada o cada ocho días si es tetra brick, o 15 días según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
2. Derivados de lácteos	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas.
1. Huevo	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas. Según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
3. Frutas y verduras	Diario de 7:00 a 10:30 horas en la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
4. Pan	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de



	<p>alimentación</p> <p>Desayuno de 6:00 a 6:30 horas</p> <p>Comida de 10:30 a 11:30 horas</p> <p>Cena de 17:00 a 17:30 horas</p> <p>Pan de caja y tortilla de harina de trigo: diario o semanal de 6:00 a 10:30 horas.</p>
4. Tortilla de maíz	<p>Diario y/o Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad.</p> <p>Desayuno de 6:00 a 6:30 horas</p> <p>Comida de 11:00 a 11:30 horas</p> <p>Cena de 17:00 a 18:00 horas</p>
6. Bebidas congeladas	El día del consumo de 9:00 a 11:00 horas.
<p>Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades cada unidad médica.</p> <p style="text-align: right;">2660-013-001 / 2660-003-013</p>	

Unidades Médicas donde se realizaran las entregas: **Anexo 2 (dos).**

UNIDAD	DOMICILIO	TELÉFONO
HGZ 1	Kilómetro 1.5 de la Carretera Federal Texoloc-Tlaxcala, sin número, Col. La Loma Xicohténcatl, Municipio de Tlaxcala, C.P. 90000	246 4623400
HGZ/MF 2	Calle Centenario con Av. Venustiano Carranza S/N. Col San Martin de Porres. 90337 Apizaco, Tlaxcala.	241 4172100
HGS/MF 8	Boulevard Guillermo Valle No. 115, Colonia Tlaxcala	246 4623800



	Centro C.P. 90000 Tlaxcala de Xicohtencatl, Municipio de Tlaxcala, Tlaxcala.	
--	---	--

2.3. CONDICIONES DE ENTREGA.

Condiciones de entrega y distribución.

“El Proveedor” deberá entregar al inicio del contrato, al Administrador de contrato, Directores, Coordinación de Nutrición, y Almacén de víveres de la(s) Unidades Hospitalarias un listado que contenga los nombres del personal responsable por parte de la empresa con nombre completo, correo electrónico, teléfono fijo y móvil en caso de contingencia o problema con respecto al servicio contratado para poder ser contactados por personal de “El Instituto” con el fin de promover la resolución de dudas o problemas inherentes a lo contratado. Mismo que será actualizado por la empresa en caso de tener modificación con respecto a su personal y/o datos ahí anotados.

Será una fuente de abasto para los grupos y subgrupos del presente requerimiento.

“El Proveedor” deberá entregar al inicio del contrato al Administrador de contrato, Directores de la(s) Unidades Hospitalarias y Coordinación de Nutrición, un oficio que mencione el nombre (s) del personal que faculte para entrega y recepción de documentos e incidencias como: Reporte de incidencias en el suministro de víveres nd 30 **anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**, penalizaciones y deducciones, si existiera incumplimiento en la entrega de dichos documentos “El Proveedor”.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos dentro del plazo en la Orden de compra correspondiente del Sistema de Planeación y Control de Alimentos (PLACA) **anexo 5 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**.

Los bienes deberán ser entregados y distribuidos en las Unidades Médicas Hospitalarias, conforme a los horarios establecidos y conforme a lo señalado en la Orden de Compra.

Las órdenes de compra para la entrega y distribución de los bienes serán emitidas con una anticipación de 14 (catorce) días naturales, dichas órdenes deberán contener nombre y firma de quien las elabora, así como la autorización del Jefe(a) del Departamento de Nutrición y Dietética. También podrán ser entregadas a “El Proveedor” mediante correo electrónico, solicitando al mismo acuse de recibido a más tardar el día natural siguiente.

Los productos a licitar y entregar deberán apegarse estrictamente a la presentación enunciada, criterios de calidad que se indican en el Catalogo de Alimentos del SAI, que se agrega como **Anexo 1 (uno)**, así mismo serán evaluados de acuerdo al formato nd-30 Reporte de incidencias en el suministro de víveres **Anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**.



Para el caso del jamón de cerdo extrafino deberá entregar marcas que cumplan con el porcentaje de proteína.

Para bebidas congeladas ; nieves de sabores, debe estar libre de cristales de hielo perceptibles al paladar. La consistencia de la nieve debe ser tersa, suave. El envase debe contener marca registrada y autorizada y fecha de elaboración. No debe estar roto o incompleto. El producto individual debe venir etiquetado o en su defecto los empaques colectivos deben contener la etiqueta informativa con los siguientes datos: nombre del producto y del fabricante, marca registrada y autorizada, con número de lote y fecha de caducidad.

Helado de sabores. Debe venir etiquetado en su empaque individual o en su defecto los empaques colectivos deben contener la etiqueta informativa con los siguientes datos: nombre del producto y del fabricante, marca registrada y autorizada, con número de lote y fecha de caducidad. Tiene un tiempo de vida media de 3 meses a partir de su fabricación.

Paletas de agua. Debe estar libre de cristales de hielo perceptibles al paladar. La consistencia de la paleta debe ser firme, no quebradiza. El envase que la cubre no debe estar roto o incompleto. El producto individual debe venir etiquetado o en su defecto los empaques colectivos deben contener la etiqueta informativa con los siguientes datos: nombre del producto y del fabricante, marca registrada y autorizada, con número de lote y fecha de caducidad.

Los alimentos que sean entregados y distribuidos en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase primario, se deberán entregar empacados al alto vacío por el fabricante, por lo que 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
- Porcentaje de proteína en jamon
- Fecha de rebanado o corte y
- Peso neto

Cuando un producto deje de estar disponible en el mercado nacional en la presentación y/o marca contratada, el proveedor deberá notificar de forma impresa al Administrador de contrato anexando



carta del productor / fabricante donde especifique el gramaje de la o las presentaciones vigentes o en su caso la cancelación de la producción. Mientras el licitante adjudicado no reporte la falta de surtimiento se clasificara como omisión/ incumplimiento, aplicando las penalizaciones correspondientes de acuerdo al apartado de penas convencionales y deductivas de este instrumento jurídico.

En caso de que el producto contratado deje de estar disponible en gramaje contratado pero que exista en otro gramaje, el Administrador de contrato o a quien él designe, realizara la evaluación técnica para seleccionar la presentación más conveniente para el instituto, lo resultante se notificara mediante oficio firmado por el administrador de contrato.

En el caso de que el producto haya sido descontinuado el licitante adjudicado deberá presentar 2 o 3 opciones de producto de marcas que cumplan con la descripción que cumpla el cuadro básico de alimentos vigente, presentara un cuadro comparativo con los siguientes rubros; descripción, marca, presentación y precio al que se le comercializa; el Administrador de Contrato o Auxiliar de Contrato realizara la evaluación técnica para seleccionar la presentación con mayor similitud al producto descontinuado incluido el precio, lo resultante se notificara mediante oficio firmado por el administrador de contrato, por el titular de Servicios Administrativos y Autorizado por el Órgano Operativo Administrativo Desconcentrado Estatal Tlaxcala.

En todos los casos lo resultante será notificado al licitante adjudicado en un plazo no mayor a 5 días hábiles, y el producto aceptado será facturado con el mismo importe del contrato, sin modificación durante la vigencia del contrato.

Mientras no se reciba la notificación, el producto presentado al no cumplir con las características contratadas, será catalogado como incumplimiento y se penalizara de acuerdo al apartado de penas convencionales y deductivas.

Cuando la orden de compra, solicitud o cancelación de alimentos con formato nd 35 **anexo 10 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”** al proveedor, sea transmitida vía correo electrónico, fax o cualquier otro medio convenido por los contratantes, el licitante adjudicado se obliga a confirmar su recepción acusando de recibo por la misma vía a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se reciba dicha orden o solicitud por parte de las áreas de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias, fecha a partir de la cual, empezará a computarse el plazo de entrega. Si el proveedor no confirma la recepción de la orden, el plazo de entrega empezará a contabilizarse a partir del día hábil siguiente a la fecha de transmisión por parte del Instituto según conste en la notificación de entrega que proporcione el medio utilizado por el instituto.

Para el Grupo de frutas y verduras el proveedor deberá proporcionar en forma mensual una lista de las frutas y vegetales de temporada.

El proveedor deberá entregar y distribuir los alimentos en cajas para estiba, de plástico, (limpias) de color claro, recipientes o envases especiales, estos productos serán biodegradables, conforme a la



fracción VI del Art. 1 de la ley general de equilibrio y protección al ambiente, conforme a las características de la clave/grupo de alimentos, o producto en condiciones adecuadas de higiene y presentación, como lo indica el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución para el grupo 1 Perecederos deberán ser con caja cerrada, en el caso, de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración (termoking), con una antigüedad máxima de cinco años así como, en los alimentos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados) con temperatura de no más de 4°C y productos congelados a -18°C.

Para la determinación de las necesidades vehiculares, se tomaron en consideración los volúmenes de los bienes para su entrega y distribución en cada Unidad Médica Hospitalaria, los tiempos de traslado entre Unidades Médicas, tiempos para la realización de la entrega-recepción de los bienes y su respectiva documentación con relación al tiempo máximo de entrega, con la finalidad de que el área de Nutrición cuente con los insumos necesarios para la realización de las preparaciones de cada una de las dietas, y alimentos para los pacientes hospitalizados y trabajadores que se encuentran adscritos en los hospitales (procedimiento para la realización y distribución de materia prima en el almacén de víveres de unidades médicas hospitalarias de segundo nivel de atención, clave 2660-003-013).

El proveedor deberá de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, frutas y verduras, abarrotes con caja seca, para carnes y derivados lácteos con sistema de refrigeración con una antigüedad máxima de cinco años al año en curso, conforme a lo establecido a la convocatoria. **Anexo 8 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”.**

El licitante participante deberá incluir lista de vehículos con sistema de refrigeración y caja seca, mismos que deberán incluir, vehículo, marca, modelo, número de serie, clase y tipo, uso, capacidad de carga, número de placas, y copia simple de tarjeta de circulación.

Anexar fotografías del parque vehicular solicitado en **Anexo 8 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”.**

Quien resulte adjudicado deberá otorgar el servicio con los mismos vehículos que presentó en el proceso de licitación.

Para la entrega de los bienes se requiere:

Vehículos para frutas y verduras

Vehículo para abarrotes con caja seca

Vehículos para carnes y derivados lácteos con sistema de refrigeración.

De acuerdo a lo mencionado en el **anexo 8 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”.**

Nota: No deben transportar dos grupos de alimentos en el mismo vehículo.



La transportación de los bienes, las maniobras de carga y descarga en el andén del lugar de entrega y distribución serán a cargo del proveedor, así como el aseguramiento y acomodo de los bienes, hasta que estos sean recibidos de conformidad por el instituto.

Será obligación de "el proveedor" retirar todas las cajas que no se utilicen para el almacenamiento de los víveres en las unidades médicas hospitalarias.

El personal responsable de la entrega de los bienes en las Unidades Hospitalarias, deberá portar gafete, uniforme de la empresa, gorro, cubre bocas y guantes para la manipulación de alimentos, mismos serán dotados por la empresa. Deben cumplir con lavado de manos con agua y jabón o fricción con alcohol gel, antes de ingresar a los almacenes de los Departamentos de Nutrición. Así como deberá proporcionar una lista con los nombres de las personas que harán la entrega y comunicar cualquier cambio que se haga.

Los alimentos solicitados para los alimentos no perecederos de abarrotes en donde se especifique los productos enlatados; ATÚN EN ACEITE, ATUN EN AGUA, CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS, CHILE CHIPOTLE ADOBADO, DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR, PERA EN ALMIBAR, GUAYABA EN ALMIBAR, MANGO EN ALMIBAR, PIÑA EN TROZO EN ALMÍBAR, PIÑA EN REBANADA EN ALMÍBAR, SARDINA, CHICHARO PROCESADO ENVASADO, CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO, serán solicitados y surtidos sobre contenido drenado.

Para el caso del pescado congelado deberá considerarse para el surtimiento la cantidad al doble de lo solicitado en la orden de compra, derivado que el 50% es la merma de la descongelación, (sin costo de la misma para el instituto).

Por cada entrega el Instituto podrá realizar pruebas selectivas, que serán evaluadas por el área usuaria, aceptando los bienes que cumplan con los requisitos.

Una vez entregado el bien, las facturas deberán ser entregadas quince días (15) posteriores a la fecha de recepción, en cada una de las unidades hospitalarias en los Departamentos de Finanzas para su debido proceso.

Para el caso de solicitudes extraordinarias de alimentos al proveedor **anexo 7 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"** (2660-009-013, clave: 2660-009-166) esta deberá realizarse y solicitarse por la Nutricionista Dietista responsable del almacén de víveres con 24 horas de anticipación, a la entrega de los alimentos solicitados por la unidad, la Nutricionista entregara el formato correspondiente "Solicitud extraordinaria de alimentos nd-15" **anexo 7 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"** impreso con las firmas respectivas y la autorización de la Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, así como recabara firma de recibido y registrara en el formato "control de órdenes de compra y solicitud extraordinaria de alimentos a proveedor" **anexo 7 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"** (2660-009-167). Las Unidades Médicas Hospitalarias, entregaran al proveedor la Orden de Compra, en original y copia mecanizada (PlaCa web).



Para el caso del pan fresco, las órdenes de compra se emitirán y entregaran diariamente o semanalmente al proveedor por conducto del personal autorizado para tal efecto en las Unidades Médicas Hospitalarias.

- **Programa de recepción de víveres en Unidades Médicas hospitalarias de segundo Nivel de Atención. Horarios de recepción. ANEXO 4 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**

GRUPO DE ALIMENTO	DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN
4, 5, 6, 7 y 8	Diario, semanal o quincenal de 7:00 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
1. Carnes	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 10:30 hrs.
1. Pescado	El día del consumo de 7:00 a 10:30 hrs. Si es congelado un día antes.
2. Leche	Diario, de 7:00 a 10:30 horas si es leche pasteurizada o cada ocho días si es tetra brick, o 15 días según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
2. Derivados de lácteos	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas.
1. Huevo	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas. Según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
3. Frutas y verduras	Diario de 7:00 a 10:30 horas en la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
4. Pan	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación Desayuno de 6:00 a 6:30 horas



	Comida de 10:30 a 11:30 horas Cena de 17:00 a 17:30 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: diario o semanal de 6:00 a 10:30 horas.
4.Tortilla de maíz	Diario y/o Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad. Desayuno de 6:00 a 6:30 horas Comida de 11:00 a 11:30 horas Cena de 17:00 a 18:00 horas
6.Helado y nieve	El día del consumo de 9:00 a 11:00 horas.
Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades cada unidad médica. 2660-013-001 / 2660-003-013	

2.4 CANJE

Mecanismos requeridos al proveedor para responder por defectos o vicios ocultos de los bienes:

El Proveedor se comprometerá mediante Carta Compromiso donde se obliga al canje de los productos de cualquiera de los grupos correspondientes que tenga adjudicados, en un plazo no mayor a las 24 horas posteriores a la fecha de notificación del defecto o dudosa calidad del producto recibido así como el Instituto, no dará por recibidos y aceptados los bienes a entera satisfacción mientras que el proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes establecidos en las bases contenidas en la presente convocatoria. La evaluación será por la Nutricionista Dietista o Cocinero Técnico 2 con Vo. Bo. Del Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo al procedimiento 2660-003-013, mediante reporte de incidencias en el suministro de víveres 2660-009-162 nd 30. **Anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”.**

- **Mecanismos de supervisión.**

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características físicas de los alimentos para su entrega establecidas conforme al **anexo 6 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”** y revisar que se entreguen conforme a las marca (s) ofertadas, presentación y criterios de calidad que se indican en el cuadro básico de alimentos. Además se verificara la cantidad, empaques, envases en óptimas condiciones de higiene y presentación.



El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará de conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria, en la cual el proveedor realiza la entrega de bienes.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega y distribución oportuna de los bienes, la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará del conocimiento del mismo. La evaluación será por la Nutricionista Dietista o Cocinero Técnico 1 ó Cocinero Técnico 2 con Vo. Bo. Del Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo al procedimiento 2660-003-013, mediante nd 30 **anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**.

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

Plazo para notificar al proveedor: Se notificara al proveedor vía correo electrónico u oficio por parte del administrador del contrato, director, subdirector médico, o nutricionista dietista o Jefa de Nutrici{on sobre la existencia de defectos de fabricación y vicios ocultos, para su canje o devolución en un plazo no mayor a 24 horas.

Plazo y condiciones de canje o devolución del bien: “El instituto” a través de la unidad afectada, 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 los grupos 1, 3 y 4. **Anexo 9 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**

Para el grupo de abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas.

Para el grupo de alimentos perecederos el período será de 24 horas, 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 solicitar canje de alimentos se deberá realizar “Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34”, clave 2660-009-163 **Anexo 9 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”** y entrega original al proveedor para el cumplimiento de canje y/o reposición de alimentos y archivar copia para seguimiento de la reposición y/o canje de los alimentos devueltos.



El proveedor deberá de suministrar en un plazo no mayor de 24 horas los alimentos devueltos para su canje dentro de los horarios establecidos en el contrato de víveres vigente.

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

"El proveedor" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a "el instituto" y/o a terceros. El proveedor que resulte adjudicado establecerá el nombre que faculte como representante legal y reciba las notificaciones de las penas convencionales y deductivas y trámites que el Instituto Mexicano del Seguro social le solicite.

3. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.

3.1. CARÁCTER DEL PROCEDIMIENTO

El presente procedimiento es electrónico de conformidad con el artículo 26 Bis fracción II de la LAASSP.

3.2. TIPO DE CONTRATO

El presente procedimiento será a través de contrato abierto en los términos del artículo 47, de la LAASSP.

3.3. TIPO DE ABASTECIMIENTO

Será una fuente de abastecimiento para la totalidad de los bienes.

3.4. FECHA Y HORA DE LOS EVENTOS Y MEDIO DONDE SE LLEVARÁN A CABO.

EVENTOS	FECHA	HORA	MEDIO
Junta de Aclaraciones	16 de enero 2024	11:00 hrs.	CompraNet
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.	23 de enero 2024	11:00 hrs.	CompraNet
Fallo	29 de enero 2024	11:00 hrs.	CompraNet

Reducción de Plazo	Si
--------------------	----

4. JUNTA DE ACLARACIONES

Aquellos interesados que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la Convocatoria, deberán enviar un escrito acompañado de las solicitudes de aclaración



correspondientes, **a más tardar 24 horas previas al evento**, acompañado de las citadas solicitudes de aclaración a través del sistema CompraNet; en el citado escrito manifestaran su interés en participar en la presente licitación, por si o en representación de un tercero, señalando, en cada caso, los datos siguientes:

NOTA: En el caso de presentación de proposiciones conjuntas, cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.

- Del licitante: registro federal de contribuyentes; nombre y domicilio, o en su caso, de su apoderado o representante legal (tratándose de personas morales) además, descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas o pólizas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como nombre de los socios que aparezcan en éstas, y
- Del representante legal del licitante: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir proposiciones.

Asimismo, las solicitudes de aclaración que sean enviadas a través del Sistema CompraNet con posterioridad al plazo previsto en el artículo 33 Bis de la LAASSP, **no serán contestadas por la Convocante por resultar extemporáneas**, debiéndose integrar al expediente respectivo.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la Convocatoria, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona.

De la Junta de Aclaraciones se levantará Acta, misma que se difundirá en el Sistema CompraNet para efectos de notificación personal.

Cuando el **Manifiesto de Interés** se presente fuera del plazo previsto en el artículo 33 Bis de la LAASSP, el licitante sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas que dé la Convocante en la mencionada Junta.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 33 penúltimo párrafo de la LAASSP, lo asentado en el Acta que se derive del Acto de Junta de Aclaraciones, formará parte de la Convocatoria a esta Licitación y deberá ser considerada por los licitantes para la elaboración de sus proposiciones ya que la evaluación de estas se realizará incluyendo lo establecido en dicha Acta.

5. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES

Conforme a lo dispuesto por el artículo 26 Bis, fracción II de la LAASSP, la entrega de proposiciones se deberá realizar a través del sistema CompraNet; para tal efecto, con fundamento en el artículo 27 de la LAASSP y de conformidad al "Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011, los licitantes deberán certificarse previamente por la Secretaría de la Función Pública, debiendo observar lo dispuesto en dicho Acuerdo para efectos del acceso y uso de CompraNet.



Para el envío de las proposiciones, que contienen la propuesta técnica y económica, así como los documentos legales y administrativos requeridos por la convocante en esta convocatoria, el licitante deberá utilizar exclusivamente CompraNet.

Las propuestas técnica y económica deberán elaborarse conforme a lo señalado en los numerales correspondientes de la presente Convocatoria. Los documentos que integren la proposición conforme a lo señalado en los numerales anteriores, a elección del licitante deberán enviarse de forma legible en los formatos permitidos en el sistema CompraNet. En caso de comprimir archivos deberá ajustarse a los parámetros técnicos que en su caso permita el sistema CompraNet.

La capacidad para almacenar datos y documentos de cada parámetro es la determinada por el propio sistema CompraNet por lo que es necesario se referencie claramente la documentación que se cargue en dicho sistema.

Adicionalmente, deberán emplear en sustitución de la firma autógrafa, la firma electrónica avanzada que emite el SAT para el cumplimiento de obligaciones fiscales, la que para tal fin deberá certificarse previamente por la SFP, conforme a la disposición Décimo Cuarta del “Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011.

Toda vez que el presente procedimiento de contratación es "electrónico" de conformidad con lo señalado en el artículo 26 Bis, fracción II de la LAASSP y primer párrafo del artículo 50 del RLAASSP, para efectos de la firma de la proposición en sustitución de la firma autógrafa, los licitantes deberán firmar electrónicamente mediante la utilización de la firma electrónica avanzada, el resumen de los parámetros que conforman la proposición técnica (TechnicalEnvelopeSummary.pdf) y/o económica (PriceEnvelopeSummary.pdf) que le generará CompraNet en formato PDF, cabe aclarar que dichos nombres son los que CompraNet asigna predeterminadamente a los mismos, pero los licitantes podrán guardarlos con cualquier nombre, se recomienda “Propuesta Técnica Firmada” y “Propuesta Económica Firmada”.

Se requiere que el archivo que contenga las proposiciones se ordene en un sólo archivo y de forma consecutiva. El licitante podrá enviar hasta un minuto antes del acto de presentación y apertura de proposiciones conforme a lo señalado en la carátula de la presente convocatoria, el total de la información correspondiente a su propuesta técnica y económica o las modificaciones a las mismas (si ya se había enviado una proposición pero se modifica alguna de las propuesta, el sistema la toma por no presentada a menos que se alcance a enviar dentro del límite establecido). Una vez alcanzada la fecha y hora de inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, el licitante no podrá enviar su proposición o modificación de la misma.

Aún y cuando el licitante haya iniciado la incorporación en CompraNet de alguna propuesta, si la fecha y hora límite para el envío de la proposición se cumple durante ese lapso, el sistema no le permitirá continuar y se tendrá por no presentada.

Los sobres serán generados mediante el uso de tecnologías que resguarden la confidencialidad de la información, de tal forma que sea inviolable, mediante CompraNet.



Se procederá a la apertura de los sobres generados mediante el referido Sistema, en el supuesto de que durante el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, por causas ajenas a la voluntad de la Convocante, no sea posible abrir los sobres que contengan las propuestas enviadas por el Sistema CompraNet, el Acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción, salvo lo previsto en el numeral 29 del **“Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental, denominado CompraNet”**, el cual contempla lo siguiente:

“29.- Las dependencias y entidades, a través de la Unidad Compradora, recabarán de los licitantes su aceptación de que se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida por la Unidad Compradora, cuando el archivo electrónico en el que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la dependencia o entidad.”

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 50 del RLAASSP, el licitante deberá foliar cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual la propuesta técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante, y por ser una Licitación Electrónica, podrá enviarse en varios archivos electrónicos. Sólo la falta absoluta de folio será causa de desechamiento, siempre y cuando esta circunstancia impida llevar a cabo su evaluación y, por tanto, afecte la solvencia de la proposición.

El Instituto conforme al artículo 35 fracción III de la LAASSP, levantará el Acta correspondiente que servirá de constancia de la celebración del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, se harán constar los precios unitarios y/o el subtotal de cada una de las partidas de las proposiciones presentadas, asimismo se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el Fallo de la Licitación. El Acta será firmada por los asistentes, a los cuales se les entregará copia simple de la misma.

El Acta correspondiente al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones se difundirá a través del Sistema CompraNet al concluir el mismo, para efectos de su notificación en términos de lo dispuesto en el último párrafo del artículo 37 Bis de la LAASSP

Con posterioridad se realizará la evaluación integral de las proposiciones, el resultado de dicha revisión o análisis, se dará a conocer en el fallo correspondiente.

Los licitantes que deseen participar, sólo podrán presentar una proposición por partida en el presente procedimiento de contratación; una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del presente procedimiento y hasta su conclusión.

5.1. PROPOSICIONES CONJUNTAS

Las personas interesadas podrán agruparse para presentar una proposición, para tal efecto deberán cubrir los siguientes requisitos:

- I. Uno de los integrantes podrá presentar el escrito mediante el cual se manifieste el interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.



- II. Los integrantes deberán celebrar en términos de la legislación aplicable un convenio, en el cual se establezcan con precisión los siguientes aspectos, de conformidad con el **Anexo 3 (tres)**, de las presentes bases.
- a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
 - b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
 - c) Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;
 - d) Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones; y
 - e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, ya sea en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo.

El convenio a que hace referencia el numeral II, se presentará con la propuesta y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos.

En el supuesto de que se adjudique el contrato a los licitantes que presentaron una propuesta conjunta, el convenio indicado en el numeral II y las facultades del apoderado legal de la agrupación que formalizará el contrato respectivo, deberán constar en escritura pública, salvo que el contrato sea firmado por todas las personas que integran la agrupación que formula la propuesta conjunta o por sus representantes legales, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que formuló la propuesta conjunta, antes de la fecha fijada para la firma del contrato. Esto deberá comunicarse mediante escrito a la Convocante por dichas personas o por su apoderado legal, al momento de darse a conocer el Fallo o a más tardar en las 24 (veinticuatro) horas siguientes

En caso de que se presente proposición conjunta, y no se presente el convenio de participación conjunta o el presentado no cumpla con los requisitos legales y reglamentarios, afectará la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

En caso de presentar propuesta conjunta, los integrantes deberán presentar en forma individual los escritos señalados en el numeral 6.3 de las presentes bases.

6. DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL A TRAVÉS DE COMPRANET, RELATIVO A LA PROPOSICIÓN TÉCNICA, PROPOSICIÓN ECONÓMICA Y DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA.

6.1. PROPOSICIÓN TÉCNICA



La proposición técnica deberá contener la siguiente documentación:

1. **Copia de la Autorización del Responsable Sanitario vigente del licitante y/o Copia Licencia, permiso o autorización del funcionamiento vigente.**

3. **Copia simple del R.F.C y/o Alta ante el SAT en la que acredite la actividad preponderante, acorde al servicio que se solicita.**

4. Copia de comprobante de Inscripción Patronal ante el IMSS e Infonavit.

Además el licitante deberá presentar la siguiente documentación para acreditar el cumplimiento de las siguientes Normas: Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes (según sea su caso):

5) **Para las frutas o verduras, se deberán presentar los resultados de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de bistec de carne de res , pierna de cerdo en trozo, carne molida de res, pierna y muslo de pollo, pechuga, pescado mero filete, queso panela, jamón de cerdo y pavo, : del subgrupo frutas: papaya, melón, manzana, guayaba, sandia, y del subgrupo vegetales: acelga, apio, betabel, papa, rabano, cebolla, cilantro, espinaca, germinado de alfalfa, jícama, germinado de soya, lechuga orejona, jitomate, tomate verde, calabacita italiana, lechuga romana, poro y zanahoria. Además deberá presentar los análisis microbiológicos de agua potable. Los análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, tal y como lo indica la norma Oficial Mexicana que corresponda a cada producto como método de prueba realizado y dichos análisis deberán ser emitidos por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, artículo 53 y 55 de la Ley Federal de Metrología y Normalización, y el Reglamento de control sanitario de productos y servicios de la Secretaría de Salud.**

Para quien resulte adjudicado deberá presentar los resultados de los análisis microbiológicos de manera semestral de los subgrupos carne de res , pierna de cerdo en trozo cerdo, carne molida de res, pierna y muslo de pollo, pechuga, pescado mero filete, queso panela, jamón de cerdo y pavo, : sub grupo de frutas de papaya, melón, manzana, guayaba, sandia, y del subgrupo vegetales: acelga, apio, betabel, papa, rabano, cebolla, cilantro, espinaca, germinado de alfalfa, jícama, germinado de soya, lechuga orejona, jitomate, tomate verde, calabacita italiana, lechuga romana, poro y zanahoria. Todos los gastos que se generen por concepto de la verificación de calidad de los alimentos quedaran a cargo del proveedor. El "Instituto" podrá realizar programas de verificación en las unidades médicas hospitalarias para comprobar que se cumplan con las especificaciones vigentes aplicando la normatividad establecida conforme al "lineamiento para la selección y recepción de alimentos" 2660-013-002 **Anexo 6 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"**.

6) **Copia de los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la: Preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas**



Hospitalarias mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, y lecho ungüéal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los dos últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio, en la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio, se encuentran incluidas en su anexo técnico, deberá de acreditar que el personal al que se practicaron los estudios labora en la empresa anexando copia del gafete de la empresa.

Los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA-2009, numeral 5.12.1 que a la letra dice:

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

Los licitantes deberán presentar copia de los resultados de los análisis microbiológicos de agua, de las llaves, del filtro, superficies inertes (tablas de picar, mesas de trabajo, taras, cuchillos, utensilios) del domicilio de la(s) instalación(es) (paredes, puertas, ventanas, perillas de puertas) que acredita en el aviso de funcionamiento, y monitoreo ambiental del equipo de transporte mencionado el número de placa y serie del mismo, dichos análisis, deberán ser realizados dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA.

En caso de que los resultados de los análisis microbiológicos de alimentos, agua y superficies obtengan resultados contaminados será motivo de descalificación en evaluación técnica.

7) Presentar la Inspección Sanitaria de las instalaciones, equipo de transporte (mencionado el número de placa y serie del mismo), equipo de refrigeración y en su caso cámara de refrigeración del Licitante, realizada en base a la **NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”** en la cual deberá cumplir con el 100% de dicha Norma, deberá ser realizada dentro de los seis últimos meses previos a la fecha del acto de presentación de propuestas, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) por la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio ante la EMA, dicha inspección deberá corresponder al domicilio de las instalaciones que acredita en el aviso de funcionamiento. Así misma anexar copia de la Certificación vigente de su sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés) de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 apéndice A, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la EMA del organismo certificador, así como, la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesional que implemento el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.



Quien resulte adjudicado deberá presentar **los estudios clínicos practicados por un laboratorio acreditado ante la EMA, al personal asignado para la:** Preparación, entrega y distribución en las Unidades Médicas Hospitalarias mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, reacciones febriles, y lecho ungüeval, practicados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la EMA, anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho laboratorio. Presentarlos dos veces al año (junio y noviembre).

Nota: Se les solicitara al proveedor de bienes o servicios por escrito y bajo protesta de decir verdad donde especifica que todos los productos o servicios ofertados cumplan con los criterios de las normas.

8) Calidad

- **Especificar los documentos que el Área Requirente y/o Técnica requiere para evaluar las propuestas técnicas de los licitantes.**

Los licitantes deberán acompañar dentro de su propuesta técnica los documentos siguientes:

GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
1.- (Carnes Y huevo,)	<ul style="list-style-type: none"> • Constancia expedida al establecimiento del origen de las carnes con certificación tipo inspección federal (TIF) (reconocimiento que otorga la SAGARPA, a través del “Servicio Nacional de Sanidad Calidad e Inocuidad Agroalimentaria” (SENASICA), en la cual deberá estar vigente y acredite que la actividad certificada del rastro es para el sacrificio, corte y/o deshuese de bovino, porcino y pollo, respectivamente. para el caso de embutidos, dicha constancia deberá acreditar que la actividad certificada del establecimiento sea la de procesar carnes frías de bovino, porcino y aves (siendo dicha actividad enunciativa mas no limitativa). • Carta respaldo en hoja membretada, copia simple y original para cotejo, del establecimiento “tipo inspección federal” (TIF) donde procedan o se elaboran los productos que ofertan (cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos) dirigida a la convocante con el número y nombre de la licitación. • Para el caso de huevo y derivados lácteos, dicha carta respaldo en hoja membretada, deberá ser del fabricante de los productos y marcas que oferte. • Presentar original y copia del ultimo certificado de fumigación, no



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	<p>mayor a dos meses, que incluya datos del propietario, datos del establecimiento y vehículo, sustancia activa de productos utilizados, fecha de servicio, fecha de vencimiento, nombre y firma del responsable sanitario y sello de la empresa, en hoja membretada de la empresa (incluya domicilio, número telefónico y No. de licencia sanitaria y autorización por Cofepris).</p> <p>Nota: los originales solicitados para este grupo deberán ser entregados en la fecha de presentación y apertura de propuestas en el departamento de adquisición de bienes y contratación de servicios, en la coordinación de abastecimiento y equipamiento ubicado en: Libramiento poniente Instituto Politécnico Nacional s/n San Diego Metepec, Tlaxcala CP. 90110.</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> • Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios). • Presentar original y copia del ultimo certificado de fumigación, de sus intalaciones o bodegas de almacenaje no mayor a tres meses, que incluya datos del propietario, datos del establecimiento y vehículo, sustancia activa de productos utilizados, fecha de servicio, fecha de vencimiento, nombre y firma del responsable sanitario y sello de la empresa, en hoja membretada de la empresa (incluya domicilio, número telefónico y No. de licencia sanitaria y autorización por Cofepris).
2, 4, 5 Y 6	<p>Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. Dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (Fundamento artículo 255 fracción V del Reglamento de Control Sanitario de Productos</p>



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	<p>y Servicios).</p> <ul style="list-style-type: none">• Para el caso de leche fluida ultra pasteurizada, deberán presentar carta respaldo del fabricante Y/O DISTRIBUIDOR MAYORISTA de la marca que se oferte. dirigida a la convocante con el número y nombre de la licitación.• Última acta de la visita de verificación realizada por parte de la autoridad sanitaria. dicha acta debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el aviso de funcionamiento, en caso de no haber sido objeto de visita de verificación por la autoridad, deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para cotejo del último escrito de petición de visita de verificación, con el documento que compruebe que se ingresó ante la autoridad sanitaria. (fundamento artículo 255 fracción v del reglamento de control sanitario de productos y servicios)• Presentar original y copia del ultimo certificado de fumigación de sus intalaciones o bodegas de almacenaje no mayor a tres meses, que incluya datos del propietario, datos del establecimiento y vehículo, sustancia activa de productos utilizados, fecha de servicio, fecha de vencimiento, nombre y firma del responsable sanitario y sello de la empresa, en hoja membretada de la empresa (incluya domicilio, número telefónico y No. de licencia sanitaria y autorización por Cofepris).
	<p>Los vehículos para transportar los bienes para su entrega y distribución para el grupo 1 Perecederos deberán ser con caja cerrada, en el caso, de productos cárnicos, lácteos y embutidos deberán contar también con sistema de refrigeración (termoking), con una antigüedad máxima de cinco años así como, en los alimentos que por sus características lo requieran (congelados y refrigerados) con temperatura de no más de 4°C y productos congelados a -18°C.</p> <p>El proveedor deberá de contar con vehículos apropiados y de uso exclusivo para el suministro de alimentos del grupo 1, 2, 3 y 4 con una antigüedad máxima de cinco años en curso conforme a lo establecido a la convocatoria. Anexo 8 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”</p>



GRUPO	DOCUMENTO A PRESENTAR
	<p>Presentando copia simple de tarjeta de circulación, factura, incluyendo no. serie, No. placas y fotografías de los vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentar original y copia del ultimo certificado de fumigación de cajas secas, no mayor a tres meses, que incluya datos del propietario, datos del establecimiento y vehículo, sustancia activa de productos utilizados, fecha de servicio, fecha de vencimiento, nombre y firma del responsable sanitario y sello de la empresa, en hoja membretada de la empresa (incluya domicilio, número telefónico y No. de licencia sanitaria y autorización por Cofepris).

Copia de Certificado vigente Sistema de Gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000 2018.

ISO 22000: 2015 ó 2018. En los hospitales de segundo nivel de atención, la estancia de los pacientes hospitalizados se debe garantizar una atención de calidad, y un proceso en el que se debe tener especial cuidado es, la **ALIMENTACIÓN**, ya que debe incluir rigurosos controles de calidad alimentaria como las buenas prácticas de higiene, para garantizar que cada paciente reciba los nutrientes necesarios con la inocuidad requerida evitando que se perjudique su salud por alguna mala práctica o alimento contaminado, con el objetivo de conseguir que el paciente se recupere lo antes posible y mejore su salud.

Curriculum de la empresa que indique nombre completo del contacto de los contratos presentados, numero telefónico y dirección del mismo, el instituto se reserva el derecho a verificar dicha información.

Contar con encuestas de satisfacción de entrega de los alimentos, con sellos y firmas de los responsables de la recepción mínimo 2 por año 2023.

Para la atención de calidad del paciente y comensal se debe seguir el proceso de calidad desde que se reciben los alimentos, para eso es importante que los proveedores deban cumplir la norma ISO 22000: 2015 ó 2018 que especifica los requerimientos para un sistema de gestión de seguridad o inocuidad de los alimentos, donde la organización en la cadena alimentaria necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros de inocuidad de alimentos para asegurar que el alimento es inocuo al momento del consumo humano. Los objetivos principales son: Asegurar la protección del consumidor y fortalecer su confianza, reforzar la inocuidad en toda la cadena alimentaria, fomentar la cooperación entre las industrias y los gobiernos, mejorar el rendimiento de los costos a lo largo de la cadena de suministro alimentaria. Dentro de la norma los componentes fundamentales de la norma ISO 22000 son los siguientes: Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad BPHYS (higiene personal, instalaciones, servicios sanitarios, potabilidad de agua, equipamiento, control de proceso, control de fauna nociva, limpieza y desinfección).



Además Deberá presentar copia simple de:

- Certificado vigente de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001- IMNC-2015 / ISO 9001:2015, Sistema de Gestión de Calidad en Distribución de Alimentos.

- Certificado vigente de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, Sistema de Gestión Ambiental.

Aspectos técnicos, específicos y generales

Precio de los víveres: el 100 % de los víveres deben **tener precio unitario por kilogramo o por litro**. Para los víveres (abarrotes) que se soliciten en presentaciones con gramajes determinados, deberán ser suministrados en dicha presentación, sin embargo su precio debe estar en kilogramo y/o litro.

Asimismo, se requiere la siguiente documentación:

Se requiere catálogo de alimentos con fotografías con las presentaciones y marcas a ofertar, **en apego a, anexo 1 y Catalogo de Alimentos del SAI**, para el caso de jamón mostrara etiqueta nutrimental y etiqueta del producto donde aparezca el porcentaje de proteína solictado en el anexo 1.

Se requiere fotografías del parque vehicular con tarjeta de circulación, placas, razón social, caja de refrigeración y caja seca.

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
PROVEEDORES	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, DEL AÑO ANTERIOR.
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"	ORIGINAL Y COPIA DONDE SE VERIFIQUE PROCEDENCIA DE LAS CARNES EN LOS RASTROS DE INSPECCIÓN FEDERAL "TIF"
		AUTORIZACIÓN DEL RESPONSABLE SANITARIO DEL RASTRO.	ORIGINAL Y/O COPIA DE LA AUTORIZACIÓN DEL RESPONSABLE SANITARIO VIGENTE DEL RASTRO DE PROCEDENCIA DE LAS CARNES.
		NOM-034-SSA1-1993	CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE CUMPLE CON LA NORMA
		NOM-194-SSA1-2004	CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE CUMPLE CON LA NORMA
	PRODUCTOS DE LA	NOM-027-SSA1-1993	CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR



PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	PESCA		VERDAD QUE SE CUMPLE CON LA NORMA
		NOM-029-SSA1-1993	CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE CUMPLE CON LA NORMA
	PRODUCTOS EMBUTIDOS	NOM-122-SSA1-1994	CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE CUMPLE CON LA NORMA
		NOM-158-SCFI-2003	COPIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD LOS PRODUCTOS QUE SE SOLICITAN REBANADOS (JAMÓN DE PAVO, CERDO, Y PECHUGA DE PAVO), DEBEN VENIR EMPACADOS DE ORIGEN POR EL FABRICANTE.
		NOM-145-SSA1-1995 NOM-213-SSA1-2002	COPIA DE LOS RESULTADOS DE PRODUCTOS TERMINADOS, O POR LOTE DE PRODUCCION, REALIZADOS INTERNAMENTE EN EL LABORATORIO DE LA PLANTA POR EL AREA DE CONTROL DE CALIDAD.

PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
	HUEVO DE GALLINA	NOM-159-SSA1-1996	PRESENTAR CARTA DEL PROVEEDOR DE ORIGEN O PROVEEDOR MAYORISTA PARA COMPROBAR PROCEDENCIA DE ACUERDO A LA MARCA OFERTADA Y EL CONTROL DE CALIDAD QUE LLEVAN.
PARTIDA 480-200 DERIVADOS LÁCTEOS	CREMA, PRODUCTO LÁCTEO CONDENSADO, LÁCTEO FERMENTADO Y ACIDIFICADO Y DULCE A BASE DE LECHE.	NOM-243-SSA1-2010	COPIA DEL ÚLTIMO EXÁMEN DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE, CON VIGENCIA DE 3 MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LICITACIÓN.
	QUESOS: FRESCOS, MADURADOS Y PROCESADOS	NOM-121-SSA1-1994	COPIA DEL ÚLTIMO EXÁMEN DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE, CON VIGENCIA DE 3 MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LICITACIÓN.
	REQUESÓN SIN SAL	NOM-035-SSA1-1993	COPIA DEL ÚLTIMO EXÁMEN DE CONTROL DE CALIDAD DEL FABRICANTE, CON VIGENCIA DE 3 MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LICITACIÓN.
PARTIDA 480-300 FRUTAS Y	PARTIDA 480-300 FRUTAS Y VEGETALES	CUMPLIR CON LAS NORMAS DE RECEPCIÓN DEL IMSS, EN	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS



PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
VEGETALES		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.	DE FRUTAS Y VEGETALES CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
PARTIDA 480 – 400 – 500 - 600, ALGUNOS DEL 700,800	ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO	NOM-130-SSA1-1995	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS DE ALIMENTOS ENVASADOS DE CIERRE HERMÉTICO CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS	NOM-147-SSA1-1996	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS DE CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
ABARROTES EN GENERAL	ATÚN	NOM-084-SCFI-1994	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS DE ATÚN CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
	CONSOMÉ	NMX-F-158-1986 NMX-F-381-1986	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS DE CONSOMÉ CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI
	MOLES Y DERIVADOS	NMX-F-422-1982	CONSTANCIA BAJO PROTESTA DE



PARTIDA	PRODUCTO	NOM/ NMX/ CRITERIO	FORMA DE EVALUACIÓN
			DECIR VERDAD QUE LAS PARTIDAS DE MOLES Y DERIVADOS CUMPLEN CON LAS CARACTERISTICAS FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS PARA SU ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES EN APEGADO AL CATALOGO DE ALIMENTOS DEL SAI

La falta de presentación de la documentación señalada en el presente numeral o su incumplimiento afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

6.2. PROPOSICIÓN ECONÓMICA

La propuesta económica, deberá contener la cotización de los bienes ofertados, indicando precio unitario, subtotal e importe de los bienes ofertados, desglosando el IVA, conforme al **Anexo 4 (cuatro)**, el cual forma parte de las presentes bases.

Se deberá cotizar en moneda nacional con dos decimales, sin truncar.

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

Si resultare que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo, siempre y cuando dicho precio resulte aceptable y conveniente.

La propuesta económica deberá estar firmada en el Sistema CompraNet empleando los medios de identificación electrónica establecidos por la SHCP (firma electrónica avanzada que emite el SAT para el cumplimiento de obligaciones fiscales).”

La falta de presentación de la documentación señalada en el presente numeral o su incumplimiento afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

6.3 DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA

Los licitantes deberán entregar junto con su proposición técnica y económica, los siguientes documentos:

- A. Escrito de acreditación legal y personalidad jurídica del licitante para comprometerse y suscribir propuestas, en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada y para suscribir las proposiciones **Anexo 5 (cinco)** o en escrito libre siempre que cumpla con los requisitos señalados en el numeral 7.1 de la presente convocatoria, escrito que podrá acompañar de una copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía (cartilla del servicio militar nacional, pasaporte, credencial para votar o cédula profesional, tratándose de personas físicas, y en el caso de personas morales, de la persona que firme la propuesta).



- B. Una declaración firmada en forma autógrafa por el propio licitante o su representante legal, por el que manifieste bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 50 y 60, de la LAASSP, conforme al **Anexo 6 (seis)**.
- C. Escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifieste bajo protesta de decir verdad, que por si mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, conforme al **Anexo 7 (siete)**, de la presente Convocatoria.
- D. Los licitantes con carácter de MIPYMES, deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente, que determine su estratificación como micro, pequeña o mediana empresa; o bien un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad que cuentan con ese carácter, conforme al **Anexo 8 (ocho)**, de las presentes bases.
- E. Conforme al artículo 35, del Reglamento de la Ley, escrito libre bajo protesta de decir verdad, a través del cual el licitante manifieste que es de nacionalidad mexicana.
- F. En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberá presentar en forma individual los escritos señalados en este numeral, además del convenio firmado conforme al **Anexo 3 (tres)**, por cada una de las personas que integren la proposición.
- G. Escrito por el que manifiesta no encontrarse inhabilitado como empresa o producto, por la Secretaría de Salud, la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios o por la Secretaría de la Función Pública, ni impedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, conforme al **Anexo 9 (nueve)**, de la presente convocatoria.
- H. Escrito por el que se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional, conforme al **Anexo 10 (diez)** de la presente convocatoria.
- I. Escrito libre bajo protesta de decir verdad por el que manifiesta que conoce la Ley, su Reglamento, la presente Convocatoria, sus anexos y, en su caso, las modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones, el cual forma parte de la presente convocatoria.
- J. Formato para la manifestación que deberán presentar los licitantes que participen en los procedimientos de contratación, para dar cumplimiento a lo dispuesto en la regla 8 de las Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes. **Anexo 15 (quince)**.

La falta de presentación de la documentación señalada en el presente numeral o su incumplimiento afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento



6.4 DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA QUE NO AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN

La documentación complementaria que deberá presentar el licitante, es la siguiente:

1. **Anexo 11 (once) “Relación de documentos”**, el cual forma parte de las presentes bases, en el que se enumeran los documentos requeridos para participar.
2. Escrito libre bajo protesta de decir verdad donde manifieste **que autorizó hacer pública su opinión de cumplimiento del SAT**, en sentido positivo y vigente, a efecto de cumplir con lo previsto por el artículo 32-D, primero, segundo, tercero, cuarto y último párrafos del CFF, así como lo dispuesto en el numeral 4.19, de las POBALINES del IMSS y en términos de la regla 2.1.29 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2022.

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

7.1. Acreditación en la suscripción de proposiciones

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

- a) Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, o en su caso, de su apoderado o representante. Tratándose de personas morales, además se señalará la descripción del objeto social de la empresa, identificando los datos de las escrituras públicas y, de haberlas, sus reformas y modificaciones, con las que se acredita la existencia legal de las personas morales así como el nombre de los socios; por último, los datos de inscripción en el Registro Público correspondiente y correo electrónico.
- b) Del representante legal del licitante: datos de las escrituras públicas en las que le fueron otorgadas las facultades para suscribir las proposiciones.

En defecto de lo anterior, el licitante podrá presentar debidamente requisitado el formato que aparece como **Anexo 5 (cinco)**, el cual forma parte de las presentes bases. El domicilio y/o correo electrónico que se señale en este escrito, serán los medios en el que el licitante pueda recibir todo tipo de notificaciones y documentos que resulten, además de las notificaciones que se realicen a través de COMPRANET.

7.2. Acreditación previo a la firma del contrato

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

- Tratándose de personas morales: testimonio de la escritura pública en la que conste que fue constituida conforme a las leyes mexicanas y que tiene su domicilio en el territorio nacional.



- Tratándose de personas físicas: copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente, así como la documentación con la que acredite tener su domicilio legal en el territorio nacional.

La documentación que se señala en los párrafos que anteceden, el licitante ganador deberá presentarla el día hábil siguiente a la emisión del fallo, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en Libramiento Poniente I.P.N. s/n, San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

8. ACREDITACIÓN DE ENCONTRARSE AL CORRIENTE DE SUS OBLIGACIONES FISCALES, EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL Y EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS

Para el caso del licitante que resulte adjudicado, deberá presentar las opiniones de cumplimiento de obligaciones fiscales de conformidad con las disposiciones jurídicas aplicables, las cuales serán necesarias para llevar a cabo la formalización del contrato correspondiente, por lo que de no presentarse no se podrá formalizar contrato alguno, en términos del precepto 14 Ter fracción III del RLAASSP.

Cumplimiento de Obligaciones Fiscales

El Instituto no adquirirá bienes o contratará servicios con cualquier persona física, moral o sindicato, que se señalan en las fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII y VIII del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

De conformidad con dicha disposición por cada contrato, el licitante que resulte con adjudicación y cuyo monto sea superior a \$300,000.00 (trescientos mil pesos 00/100 M.N.) sin incluir el I.V.A., **deberá presentar a la fecha de firma del contrato, el documento vigente expedido por el S.A.T., en el que emita Opinión Positiva y vigente a nombre del licitante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales**, conforme a lo dispuesto por la Regla 2.1.29 y 2.1.25 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2022, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 27 de diciembre de 2022, de conformidad con el artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación, o las que se encuentren vigentes al momento de la firma correspondiente.

La Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales citada en este numeral deberá presentarse en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en Libramiento Poniente I.P.N. s/n, San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas en días hábiles.

Tratándose de las propuestas conjuntas previstas en el artículo 34 de la LAASSP, los licitantes que resulten con adjudicación, deberán presentar “Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales” por cada uno de los obligados en dicha propuesta.

En caso de que el licitante que resulte con adjudicación no presente la “Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales” dentro del plazo establecido o ésta no sea positiva y no presente el convenio celebrado con la autoridad fiscal, el Instituto no procederá a formalizar el contrato correspondiente conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y se estará a lo



dispuesto por el precepto 46 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Asimismo el Instituto remitirá a la Secretaría de la Función Pública la documentación de los hechos presumiblemente constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al licitante con adjudicación.

Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social

El Instituto no adquirirá bienes o contratará la prestación de servicios con los particulares que no se encuentren al corriente en sus obligaciones en materia de seguridad social en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, así como del Acuerdo número **ACDO.AS1.HCT.260220/64.P.DIR**, dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, en sesión del 26 de febrero de 2020, por medio del cual modifican la Regla Primera y adicionar tres párrafos a la Regla Tercera de las 'Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social', aprobadas por este Órgano de Gobierno, así como última reforma realizada en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril de 2023, mediante Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, publicado en el DOF el 04 de mayo de 2023, por el que se aprobaron las Disposiciones transitorias aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicado en el DOF el día 04 de mayo de 2023.

De conformidad con lo anterior, por cada contrato, el licitante que resulte con adjudicación y cuyo monto sea superior a \$300,000.00, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), **deberá presentar a la fecha de firma del contrato, el documento expedido por Instituto Mexicano del Seguro Social, en el que emita Opinión Positiva y Vigente (vigencia de quince días) a nombre del licitante sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social**, conforme a las Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Las opinión de cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social citadas en este numeral deberán presentarse en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en Libramiento Poniente I.P.N. s/n, San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas en días hábiles.

En caso de que el licitante que resulte con adjudicación no presente la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social", o ésta no sea positiva y vigente (vigencia de quince días) y no presente el convenio celebrado con la autoridad, dentro del plazo establecido, el Instituto no procederá a formalizar el contrato correspondiente conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y se estará a lo dispuesto por el precepto 46 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Asimismo el Instituto remitirá a la Secretaría de la Función Pública la documentación de los hechos presumiblemente constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al licitante con adjudicación.

Cumplimiento de Obligaciones en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos

El Instituto no adquirirá bienes o contratará la prestación de servicios con los particulares que no se encuentren al corriente en sus obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, así como de la Resolución RCA-5789-01/17 emitida por el Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional



de la Vivienda para los Trabajadores en su Sesión Ordinaria número 790, del 25 de enero de 2017, mediante la cual se emiten las “Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos” publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017.

De conformidad con lo anterior, por cada contrato, el licitante que resulte con adjudicación y cuyo monto sea superior a \$300,000.00, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (IVA), **deberá presentar a la fecha de firma del contrato, el documento expedido por Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, en el que emita Constancia de Situación Fiscal vigente en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos** según la cual no tiene a su cargo créditos fiscales firmes no pagados o no garantizados, conforme a la Resolución RCA-5789-01/17 adoptada por el Consejo de Administración del INFONAVIT en sesión ordinaria número 790 del 25 de enero de 2017, por la cual aprobó el Acuerdo por el que se emiten las “Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de amortizaciones”, publicado Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017.

La constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos citada en este numeral deberá presentarse en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en Libramiento Poniente I.P.N. s/n, San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90110, en un horario de 9:00 a 16:00 horas en días hábiles.

En caso de que el licitante que resulte con adjudicación no presente la Constancia de Situación Fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, o ésta no esté vigente dentro del plazo establecido, el Instituto no procederá a formalizar el contrato correspondiente conforme a lo previsto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y se estará a lo dispuesto por el precepto 46 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Asimismo el Instituto remitirá a la Secretaría de la Función Pública la documentación de los hechos presumiblemente constitutivos de infracción por la falta de formalización del contrato, por causas imputables al licitante con adjudicación.

9. CRITERIOS PARA LA EVALUACION DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACION DE LOS CONTRATOS

Los criterios que se aplicarán para evaluar las proposiciones, se basarán en la información documental presentada por los licitantes en los numerales 6.1, 6.2 y 6.3 de la presente Convocatoria, , observando para ello lo previsto en los artículos 36 (en lo relativo al criterio binario) 36 Bis fracción II de la LAASSP y 51, de su Reglamento.

La evaluación se realizará comparando entre sí, en forma equivalente, todas las condiciones ofrecidas explícitamente por los licitantes.

En ningún caso podrán suplirse o corregirse por parte de la contratante o de los licitantes, las deficiencias de las proposiciones presentadas, con excepción de lo previsto en el artículo 55, del Reglamento de la LAASSP, en los casos de que se detecte un error de cálculo en alguna proposición, se podrá llevar a cabo su rectificación cuando la corrección no implique la modificación del precio unitario. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número, prevalecerá la primera, por lo que, de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, estos podrán corregirse.



Tratándose de los escritos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39, penúltimo párrafo del Reglamento de la LAASSP, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados.

9.1. EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 36 de la LAASSP, se procederá a evaluar técnicamente al menos las dos propuestas cuyo precio resulte ser más bajo, de no resultar éstas solventes, se procederá a la evaluación de las que le sigan en precio.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en el Anexo técnico, Términos y Condiciones del Anexo 1.
- Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en las bases.
- Se verificará documentalmente que el servicio ofertado, cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en estas bases, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
- Se verificará la congruencia de los catálogos e instructivos que presenten los licitantes con lo ofertado en la proposición técnica.
- Se verificará el cumplimiento de la proposición técnica, conforme a los requisitos establecidos en el **numeral 6.1**, de las bases de esta convocatoria.

Verificaciones.

El IMSS podrá verificar la autenticidad o veracidad de los documentos solicitados, para asegurarse del cumplimiento de los requisitos establecidos y que la descripción de los bienes ofertados sea acorde a lo solicitado en las especificaciones técnicas de la presente Convocatoria, así como que los licitantes no estén impedidos o inhabilitados para participar en esta Licitación.

9.2. EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES ECONÓMICAS

Se analizarán los precios ofertados por los licitantes, y las operaciones aritméticas con objeto de verificar el importe total de los bienes ofertados, conforme a los datos contenidos en su proposición económica **Anexo 4 (cuatro)**, de las presentes bases.

Criterio de evaluación binario, mediante el cual sólo se adjudica a quien cumpla los requisitos establecidos por la convocante y oferte el precio más bajo, siempre y cuando dicho precio sea aceptable y conveniente para el Instituto en términos del artículo 2 fracciones XI y XII de la LAASSP.

Los precios ofertados que se encuentren por arriba del precio aceptable, serán desechados por la convocante.

Los precios ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente, serán desechados por la convocante.



La evaluación económica será realizada por el Área Contratante, con el apoyo en su caso, del Área Técnica y/o Requiriente, de conformidad con los numerales 4.39, primero y segundo párrafos de las POBALINES y 4.2.2.1.17 del MAAGAASSP, considerando el resultado de la Junta de Aclaraciones.

9.3. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS

El contrato será adjudicado al licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple, conforme a los criterios de evaluación establecidos, con los requisitos legales, técnicos y económicos de las presentes bases y que garanticen el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultare que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo, siempre y cuando éste resulte conveniente. Los precios ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente, podrán ser desechados por la convocante.

NOTA: En caso de existir igualdad de condiciones, se dará preferencia en primer término a las Micro Empresas, a continuación se considerará a las Pequeñas Empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores empresas nacionales, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que tenga el carácter de Mediana Empresa.

De no actualizarse los supuestos de los párrafos anteriores; y, en caso de subsistir el empate entre empresas de la misma estratificación, o no haber empresas del Sector antes señalado, y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de MIPYMES, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación, conforme a los artículos 36 Bis, de la LAASSP y 54, del Reglamento.

10. CAUSAS EXPRESAS DE DESECHAMIENTO

De conformidad con el artículo 29 fracción XV, de la LAASSP, será causa de desechamiento:

- I. Cuando no presente escrito bajo protesta de decir verdad, de que el licitante no se ubica en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP.
- II. Cuando no presente escrito bajo protesta de decir verdad que se abstendrán de adoptar conductas, por si o a través de interpósita persona, para que los servidores públicos del IMSS induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.
- III. Que el producto y/o la empresa se encuentre inhabilitado por la SSA, COFEPRIS, SFP y/o se encuentre impedido por IMSS.
- IV. Cuando no presente escrito bajo protesta de decir verdad, a través del cual el licitante manifieste que es de nacionalidad mexicana.
- V. Que no cumplan con alguno de los requisitos establecidos en esta convocatoria contenidos en los numerales 6.1, 6.2 y 6.3 que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la proposición;
- VI. Cuando se compruebe que tienen acuerdo con otros licitantes para elevar el costo del servicio solicitado o bien, cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.



- VII. Cuando incurran en cualquier violación a las disposiciones de la LAASSP, a su Reglamento o a cualquier otro ordenamiento legal o normativo vinculado con este procedimiento.
- VIII. Cuando no presente uno o más de los escritos o manifiestos solicitados con carácter de “bajo protesta de decir verdad”, solicitados en las presentes bases u omita la leyenda requerida.
- IX. Cuando el licitante presente más de una proposición técnica y/o económica para la misma partida.
- X. Cuando la información contenida en los Registros Sanitarios y, en su caso, en los anexos resulte incompleta o incongruente respecto a las especificaciones ofertadas en la propuesta técnica.
- XI. La falta absoluta de folio en la proposición conforme al artículo 50, Segundo Párrafo del Reglamento de la LAASSP, cuando se constate que no mantienen continuidad en las hojas que integran la proposición y ello implique no contar con la información suficiente que le permita a la Convocante evaluarla y determinar la solvencia de la proposición.
- XII. En caso de que la propuesta no cuente con la firma electrónica, establecida por la SFP como medio de identificación electrónica, es decir, la firma electrónica avanzada que emite el SAT para el cumplimiento de obligaciones fiscales del licitante.
- XIII. Cuando la firma electrónica de la proposición no sea válida o no se pueda verificar el ACUSE correspondiente
- XIV. Tratándose de propuestas conjuntas, cuando la proposición no sea firmada electrónicamente por el integrante del consorcio designado como representante común. Se considerará que la propuesta no se encuentra firmada electrónicamente por el representante común del consorcio cuando el nombre (personas físicas) o la razón social (personas morales) del consorciado designado como representante común en el Convenio señalado en el numeral 5.1 de la presente Convocatoria, no sea el que aparezca en el campo “Nombre del firmante:” del **ACUSE DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIÓN ELECTRÓNICA A TRAVÉS DE COMPRANET** generado por el Sistema CompraNet.
- XV. En el caso de proposiciones conjuntas, no presentar el convenio correspondiente, o éste no cumpla con lo establecido en el artículo 34 de la LAASSP y 44 del RLAASSP.
- XVI. Cuando sólo se presente la propuesta técnica y no se presente la propuesta económica que oferte, o viceversa.
- XVII. En caso de que los documentos que envíen los licitantes a través del Sistema CompraNet no sean legibles, imposibilitando el análisis integral de la proposición, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte la solvencia de la proposición.
- XVIII. Cuando exista discrepancia entre lo ofertado en la propuesta técnica con lo ofertado en la propuesta económica, en lo referente a la descripción de los bienes o en cualquiera de sus características.
- XIX. Si el licitante envía su proposición en fecha u hora posterior a la señalada.
- XX. Que no se puedan abrir los archivos del licitante, por contener virus informáticos o por cualquier causa técnica imputable a estos, en términos del numeral 29 del **“Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado CompraNet”**.
- XXI. Si las propuestas no se presentan en el idioma español, así como los anexos técnicos, certificados, diplomas y folletos del servicio ofertado por el licitante que se presenten en el idioma del país de origen de los servicios que se oferta y no acompañen la traducción simple al español.
- XXII. Cuando presenten la propuesta económica en moneda extranjera, sin que lo haya permitido la Convocatoria.
- XXIII. Cuando el precio ofertado resulte no aceptable o no conveniente en términos del artículo 2 fracciones XI y XII de la LAASSP.



XXIV. Cuando el licitante no oferte la totalidad de los bienes.

Nota: De conformidad con el artículo 36 de la LAASSP, quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento por sí mismos no afecten la solvencia de la propuesta los siguientes: proponer un plazo de entrega menor al solicitado en cuyo caso prevalecerá el estipulado en la Convocatoria; omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; no observar los formatos establecidos si se proporciona de manera clara la información requerida y no observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada. En ningún caso podrán suplirse las deficiencias sustanciales de las propuestas presentadas.

11. COMUNICACIÓN DEL FALLO

Por tratarse de un procedimiento de contratación realizado de conformidad con lo previsto en el artículo 26 Bis, fracción II de la LAASSP, el contenido del fallo se dará a conocer a través de COMPRANET.

Con fundamento en el artículo 46 Primer Párrafo, de la LAASSP, con la notificación del fallo serán exigibles los derechos y obligaciones, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmar el contrato en la fecha y términos señalados en la presente convocatoria.

Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo serán firmadas por el Servidor Público que presida dichos actos.

Asimismo, se difundirá un ejemplar de dichas actas en COMPRANET.

12. MODELO DE CONTRATO

Con fundamento en el artículo 29, fracción XVI de la LAASSP, se adjunta como **Anexo 12 (doce)**, el modelo del contrato abierto al que se sujetarán las partes y que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que las vinculan entre sí, y que se deriven del presente procedimiento de licitación, el cual contiene en lo aplicable, los términos y condiciones previstos en el artículo 45, de la LAASSP, mismos que serán obligatorios para el licitante que resulte adjudicado, en el entendido de que su contenido será adecuado, en lo conducente, con motivo de lo determinado en la(s) junta(s) de aclaraciones y a lo que de acuerdo con lo ofertado en la proposición del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

En caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con el de las bases del presente procedimiento de licitación, prevalecerá lo estipulado en estas últimas, así como el resultado de las juntas de aclaraciones.

Las cantidades mínimas y máximas por cada una de las partidas (claves) objeto de esta Licitación, se detallan en el **Anexo número 1 (uno)**, el cual forma parte de las presentes bases.

12.1. PERÍODO DE CONTRATACIÓN



El(los) contrato(s) que, en su caso, sea(n) formalizado(s) con motivo de este procedimiento de contratación contará(n) con un período de vigencia **del día posterior al fallo al 31 de diciembre de 2024.**

12.2 PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO

A efecto de formalizar el contrato que deriva del presente procedimiento de contratación, el licitante que resulte adjudicado deberá presentar un día hábil posterior a la emisión del fallo, la documentación que a continuación se señala, previo a la firma del contrato en la Oficina de Contratos de la Coordinación de Abastecimiento Equipamiento, con domicilio en Libramiento Poniente Avenida I.P.N. S/N San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax. C.P. 90110:

PERSONA MORAL	PERSONA FÍSICA
1. Testimonio de la escritura pública en la que conste el Acta Constitutiva.	1. Copia certificada del acta de nacimiento o, en su caso, carta de naturalización respectiva, expedida por la autoridad competente.
2. Testimonio de la Escritura Pública de las facultades de representación o poder de la persona que suscribirá el contrato.	2. En su caso, Testimonio de la Escritura Pública.
3. Identificación oficial vigente con fotografía de la persona que suscribirá el instrumento legal.	
4. Cédula de Identificación Fiscal.	
5. Opinión positiva y vigente en materia de Seguridad Social conforme al Acuerdo número ACDO.AS1.HCT.260220/64.P.DIR , dictado por el H. Consejo Técnico del Instituto Mexicano del Seguro Social, en sesión del 26 de febrero de 2020, por medio del cual modifican la Regla Primera y adicionar tres párrafos a la Regla Tercera de las 'Reglas para la obtención de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social', aprobadas por este Órgano de Gobierno, así como última reforma realizada en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril de 2023, mediante Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR, publicado en el DOF el 04 de mayo de 2023, por el que se aprobaron las Disposiciones transitorias aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicado en el DOF el día 04 de mayo de 2023. En caso de no contar con empleados deberá exhibir la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social en la que acredite: <ul style="list-style-type: none"> • No tener registro patronal, • No tener trabajadores, o • Que se encuentre dado de baja. 	
6. Opinión positiva en materia de sus obligaciones fiscales conforme el artículo 32D del Código Fiscal de La Federación y vigente .	
7. Opinión positiva en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos por medio de la cual no	



tiene a su cargo créditos fiscales firmes no pagados o no garantizados, conforme a la Resolución RCA-5789-01/17 adoptada por el Consejo de Administración del INFONAVIT y vigente.

EN CASO DE PARTICIPACION CONJUNTA: CONVENIO DE PARTICIPACION CONJUNTA PROTOCOLIZADO (EN CASO DE QUE SE ESTÉ OBLIGADO A PROTOCOLIZAR) DENTRO DE LOS 15 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN DE ADJUDICACIÓN.

La citada documentación deberá presentarla impresa y digitalizada en una memoria USB en formato PDF, en archivos separados, nombrados y enumerados como se menciona en los recuadros anteriores. (NO SE RECIBE DOCUMENTACIÓN VÍA CORREO ELECTRÓNICO)

La documentación remitida **es absoluta responsabilidad de quien la envía y de la empresa que representa**, por lo que de enviarse documentación falsa o apócrifa, se realizarán las acciones legales procedentes.

En caso de no entregar la documentación citada en tiempo y forma, tiene como consecuencia la no formalización del contrato respectivo, por lo que en su caso, se estaría a lo dispuesto en los artículos 50 fracción XIII, 59 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 88 fracción IV, 109 de su Reglamento.

Lo anterior en cumplimiento a lo previsto en los artículos 35, fracciones I y II y 48, fracción VI del Reglamento de la LAASSP, y de las disposiciones que establecen las dependencias facultadas en el ámbito de formalización de instrumentos jurídicos de la materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

12.3 FIRMA DEL CONTRATO

Con fundamento en el artículo 46, de la LAASSP, el contrato se formalizará dentro de los 15 días de notificado el fallo, conforme lo siguiente:

En cumplimiento a lo establecido en el “ACUERDO por el que se incorpora como un módulo de CompraNet la aplicación denominada Formalización de Instrumentos Jurídicos y se emiten las Disposiciones de carácter general que regulan su funcionamiento” publicado en el DOF el 18 de septiembre de 2020, las dependencias y entidades, deberán formalizar de manera electrónica los instrumentos jurídicos que se deriven de los diversos procedimientos de contratación previstos en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como generar y/o incorporar la documentación que se les requiera de los mismos.

En razón de lo anterior, **los licitantes deberán realizar su registro en el Módulo de Formalización de Instrumentos Jurídicos**, para poder suscribir contratos y/o convenios a través del referido Sistema, para lo cual deberán acceder a la siguiente liga: <https://www.gob.mx/compranet/documentos/modulo-de-formalizacion-de-instrumentos-juridicos>; asimismo, para consultar la Guía de Registro de Empresas se podrá encontrar en: https://compranetinfo.hacienda.gob.mx/descargas/Guia_de_registro_de_empresas_V3.pdf.

Para llevar a cabo el registro, es indispensable contar con la e. Firma vigente de la persona moral o física con actividad empresarial a la que se desea registrar.

Si ya se cuenta con registro en la Tienda Digital del Gobierno Federal ya no es necesario el registro de nueva cuenta, sólo se deberá verificar que los datos se encuentren actualizados.

Asimismo es importante hacer del conocimiento al licitante que resulte adjudicado, que en caso de tener algún inconveniente por cualquiera de las partes para la formalización electrónica del contrato,



conforme a lo señalado en párrafos anteriores, no es una limitante para que éste sea formalizado de manera física y presencial en la fecha y hora prevista en el fallo, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, ubicada en Libramiento Poniente Av. Instituto Politécnico Nacional S/N, C.P. 90110, San Diego Metepec, Tlaxcala, Tlax, Teléfono y fax (246) 468-0384 y 468-0492.

Cualquier circunstancia atribuible a la formalización del contrato, favor de establecer contacto de manera inmediata con el Área Contratante a los siguientes correos electrónicos oscar.avilaq@imss.gob.mx; angel.mejorado@imss.gob.mx; rosa.zamorap@imss.gob.mx; carlos.pueblam@imss.gob.mx y brenda.ovando@imss.gob.mx.

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

En caso de no presentar el documento señalado, se considerará que el contrato no se formalizó por causas imputables al licitante adjudicado; procediendo de acuerdo a lo indicado en el Segundo Párrafo de este numeral.

12.4 PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN

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

La solicitud se presentará mediante escrito, el cual contendrá los requisitos contenidos en el artículo 15 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, además hará referencia al número de Contrato, al servidor público encargado de su administración, objeto, vigencia y el monto del Contrato, señalando, en su caso, sobre la existencia de convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de los instrumentos consensuales debidamente suscritos.

13. GARANTÍAS

13.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El licitante ganador, se obliga a entregar a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del contrato, en términos de la fracción II del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, una garantía de cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del Contrato, mediante fianza expedida por compañía autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas a favor del “**Instituto Mexicano del Seguro Social**”, por un monto equivalente al **10% (diez por ciento)** sobre el importe máximo (en caso de tratarse de contratos abiertos), sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en Moneda Nacional.

El licitante adjudicado queda obligado a entregar al Instituto la póliza de fianza antes señalada, en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento ubicada en Libramiento Poniente I.P.N. s/n, San Diego Metepec, Tlaxcala, C.P. 90100, apegándose al formato establecido en el **Anexo 13 (trece)**.



Dicha póliza de garantía de cumplimiento del contrato se liberará de forma inmediata al proveedor una vez que el Instituto le otorgue autorización por escrito, para que éste pueda solicitar a la afianzadora correspondiente la cancelación de la fianza, autorización que se entregará al proveedor siempre que demuestre haber cumplido con la totalidad de las obligaciones adquiridas por virtud del contrato; para lo anterior, deberá presentar mediante escrito la solicitud de liberación de la fianza en la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento, misma que llevará a cabo el procedimiento para su liberación y entrega.

La ejecución de la garantía será con independencia de la aplicación de las penas convencionales y deducciones que procedan y de la rescisión administrativa del contrato.

13.2 GARANTÍA DE LOS BIENES

El proveedor mediante carta opinión cumplimiento se compromete a cubrir los gastos adicionales que utilice el instituto cuando por causa atribuible a aquel, éste recurra a contrataciones extraordinarias para suplir las carencias del bien o servicio incumplido, emitiéndose a petición del administrador del contrato la nota de crédito correspondiente para ser cargada al sistema de control correspondiente. Lo anterior independientemente de las sanciones, deductivas y penas convencionales que pudieran hacerse efectivas por el retraso en la entrega de las mismas o incumplimiento de las condiciones estipuladas en el contrato. Para cuantificar los daños o gastos adicionales bastará la operación matemática resultante de la diferencia del precio contrato al precio del mercado que se adquiera en ese momento, sumándose los gastos adicionales como el flete o transportación que aplique.

El representante legal del licitante adjudicado o personal con nivel de toma de decisiones, deberá presentarse en las Unidades Médico Hospitalarias, la primera semana de cada mes, en cualquiera de los días de lunes a viernes en horario de 8:00 a 14:00 horas, previo acuerdo con los administradores auxiliares y/o Jefas (es) de los Departamentos de Nutrición y Dietética de cada Unidad Médica Hospitalaria, con el fin de revisar las condiciones del servicio otorgado, así como del personal a su cargo, para establecer acuerdos de corrección y mejora del servicio.

Quien resulte adjudicado, estará obligado a presentar y entregar al administrador del contrato, auxiliares de contrato, y/o Jefas de los Departamentos de Nutrición y a la Coordinación de Auxiliar Operativa Administrativa un reporte mensual del gasto generado por cada unidad médica y delegacional, especificando lo devengado y lo pagado. Con entrega en los primeros 5 días hábiles de cada mes.

- **Plazo para notificar al proveedor (días u horas)**

Se notificara al proveedor vía correo electrónico u oficio por parte del administrador del contrato, director, subdirector médico, o nutricionista dietista o Jefa de Nutrición sobre la existencia de defectos de fabricación y vicios ocultos, para su canje o devolución en un plazo no mayor a 24 horas.

- **Plazo y condiciones de canje o devolución del bien que debe cumplir el proveedor. (días u horas).**



"El instituto" a través de la unidad afectada, 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 los grupos 1, 3 y 4. **Anexo 9 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"**

Para el grupo de abarrotes el período será de 10 (diez) días naturales, cuando se compruebe que por la naturaleza propia del alimento, y no obstante, haber sido mantenido conforme a las condiciones adecuadas de temperatura, éste sufra alteraciones físico-químicas.

Para el grupo de alimentos perecederos el período será de 24 horas, 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 solicitar canje de alimentos se deberá realizar "Formato para canje y/o reposición de alimentos nd-34", clave 2660-009-163 **Anexo 9 del "Anexo Técnico – Términos y Condiciones"** y entrega original al proveedor para el cumplimiento de canje y/o reposición de alimentos y archivar copia para seguimiento de la reposición y/o canje de los alimentos devueltos.

El proveedor deberá de suministrar en un plazo no mayor de 24 horas los alimentos devueltos para su canje dentro de los horarios establecidos en el contrato de víveres vigente.

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

"El proveedor" se obliga a responder por su cuenta y riesgo de los daños y/o perjuicios que por inobservancia o negligencia de su parte, llegue a causar a "el instituto" y/o a terceros. El proveedor que resulte adjudicado establecerá el nombre que faculte como representante legal y reciba las notificaciones de las penas convencionales y deductivas y trámites que el Instituto Mexicano del Seguro social le solicite.

- **Caducidad de los bienes.**

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

1,2,3	· Carnes	En carnes frescas se evalúan las características fisicoquímicas
	· Derivados lácteos	15 días
	· Huevo	1 semana



	· Embutidos	15 días
	· Frutas	Se evalúan las características fisicoquímicas
	· Vegetales	Se evalúan las características fisicoquímicas
4,5,6,7,8,	· Abarrotes	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas
	· Leche fluida Ultra pasteurizada	
	· Dulces Típicos	
	· Pan, pasteles y tortilla de maíz fresca	Diario
	· Pan fresco y tortilla de maíz empaquetada	15 días
	· Pan industrializado	Tres meses de acuerdo a fechas de caducidad indicadas
	· Tortillas de harina	
	· Bebidas congeladas	30 días

El administrador del contrato será el encargado de realizar el trámite de la aplicación de penas convencionales y deducciones, objeto del presente instrumento jurídico y de comunicar los incumplimientos cuando así lo amerite el caso.

“EL PROVEEDOR” autoriza a descontar las cantidades que resulten de aplicar las sanciones señaladas en párrafos anteriores, sobre los pagos que el deberán de cubrirse, durante el periodo en que incurra y/o se mantenga el incumplimiento con motivo del suministro de los bienes y/o prestación del servicio.

“EL INSTITUTO” descontará las cantidades que resulten de aplicar las penas convencionales y deducciones, sobre los pagos que deba cubrir a “EL PROVEEDOR”.

Se notificara al proveedor vía correo electrónico u oficio por parte del administrador del contrato, director, subdirector médico, nutricionista dietista sobre la existencia de defectos de fabricación y vicios ocultos, para su canje o devolución en un plazo no mayor a 48 horas.

- **Devolución y/o rechazo.**



El instituto devolverá los alimentos que entregue y distribuya el proveedor cuando se encuentre en los supuestos siguientes:

- No reúnan los criterios de calidad establecidos en el cuadro básico de alimentos.
- No cumplan con el lineamiento de las características físicas de los alimentos para su recepción o selección.
- No sean las marcas ofertadas de su propuesta técnica
- Sea mayor la cantidad entregada que la solicitada, el excedente no se recibirá.
- Tratándose de frutas y vegetales, no se recibirán aquellos que por el transporte o manejo hayan sufrido aplastamiento o alteración física.
- No se encuentren incluidos en la orden de compra.
- Cuando se cuente con aviso de cancelación y /o modificación por escrito o correo electrónico, con anticipación de 24 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.

- **Centro de Servicio (domicilio y horarios) y reporte técnico.**

El proveedor deberá presentar con su propuesta, el detalle de los Centros de Servicios, lista de personal responsable y facultado para recibir notificaciones y horarios ajustados al presente requerimiento.

- **Periodo de garantía**

Durante la vigencia del contrato.

14. PENAS CONVENCIONALES

De conformidad con lo establecido en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Instituto aplicará penas convencionales al proveedor por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, las que no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato, y serán determinadas en función de los bienes o servicios no entregados o prestados oportunamente.

El Administrador del Contrato será el responsable de determinar, calcular, registrar y validar en el PREI Millenium, así como de aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos o pedidos, así como de notificarlas al proveedor para que éste realice el pago correspondiente.

Tratándose de bienes muebles que requieren la instalación que conlleve a una obra o adaptación de un bien inmueble, el Administrador del Contrato, deberá aplicar las penas convencionales atendiendo al incumplimiento de los conceptos y subconceptos con los porcentajes que represente cada uno de éstos, de acuerdo con lo establecido en la convocatoria, invitación a cuando menos tres personas, cotización, contrato o pedido correspondiente.



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 o servicios no prestados fuera del plazo convenido, cuando se hubiere exceptuado de la presentación de la garantía.

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

$$Pca = (\%d)(npa)(vbspa)$$

Dónde:

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

Pca = pena convencional aplicable.

npa = número de periodo de tiempo de atraso contabilizado según corresponda

vbspa = valor de los bienes o servicios prestados con atraso, sin IVA.

Las penas convencionales y deducciones deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad conforme al artículo 1844 del Código Civil Federal, es decir, únicamente se aplicarán respecto del monto correspondiente a los bienes o servicios que no fueron entregados o prestados oportunamente.

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

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

Porcentaje de penalización establecido por el Área Requirente:

- a) Por atraso en el cumplimiento de los horarios pactados de entrega y distribución de los bienes conforme al plazo establecido en la orden de compra, se aplicará el equivalente al 0.833% (cero punto ochocientos treinta y tres por ciento) por cada treinta minutos de atraso, sin exceder el 2.5 % (dos punto cinco por ciento) diario sobre el valor total de lo incumplido, sin incluir el IVA, hasta las 12:00 horas.
- b) Cuando transcurrido el horario estipulado no se hubiera cumplido con la reposición o se incurra en incumplimiento con dicha reposición de los bienes, se aplicará el 2.5 % (dos punto cinco por



ciento) diario, sobre el valor total de lo incumplido sin incluir el IVA, a partir de la hora señalada para su recepción.

15. DEDUCTIVAS

Las penas convencionales y deducciones deben aplicarse bajo el principio de proporcionalidad conforme al artículo 1844 del Código Civil Federal, es decir, únicamente se aplicarán respecto del monto correspondiente a los bienes o servicios que no fueron entregados o prestados oportunamente.

El Administrador del Contrato será el responsable de determinar, calcular, registrar y validar en el PREI Millenium, así como de aplicar y dar seguimiento a las penas convencionales y deducciones, según sea el caso, previstas en los contratos o pedidos, así como de notificarlas al proveedor para que éste realice el pago correspondiente.

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

CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PARA LA DEDUCCIÓN	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO, NOTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Cuando el personal del proveedor no porte gafete.	Por entrega.	Por evento.	1% sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando el transporte del proveedor llegue sucio	Por entrega.	Por evento	1 % sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato



CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PARA LA DEDUCCIÓN	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO, NOTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
			el día	durante la vigencia del contrato.		
Cuando el transporte del proveedor no sea el mismo que presento en al proceso de licitación	Por entrega.	Por evento	1 % sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando las cajas o envases en donde se transportan los alimentos lleguen sucios.	Por entrega	Por evento	1 %. sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando el personal del proveedor que distribuye los alimentos no porte el uniforme completo (gorro y/o escafandra, cubre bocas, guantes).	Por entrega	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato



CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PARA LA DEDUCCIÓN	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO, NOTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
Cuando los recipientes térmicos de distribución de carnes frías, carnes frescas, pescados y derivados lácteos lleguen sin tapa, con temperatura no optima (mayor a 4°C)	Por entrega.	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no entregue los productos con los vehículos con thermoking,	Por entrega.	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no entregue una lista de forma mensual de las frutas y vegetales de temporada. En los primeros 3 días de cada mes.	Por entrega.	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato
Cuando el proveedor no entregue en los	Por entrega.	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s)	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y	Jefatura de Nutrición o Director y/o	Administrador del Contrato



CONCEPTO	NIVELES DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA PARA LA DEDUCCIÓN	DEDUCCIÓN	LÍMITE DE INCUMPLIMIENTO MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE DE REPORTAR EL INCUMPLIMIENTO	RESPONSABLE DEL CÁLCULO, NOTIFICACIÓN Y APLICACIÓN DE LA DEDUCCIÓN
primeros 5 días hábiles de cada mes, el reporte de devengo y pago del corte de cada mes en formato Excel al administrador del contrato y Jefaturas de Nutrición de las Unidades Médicas.			ordene(s) de compra a entregar en el día.	no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Subdirector Medico	
Cuando el proveedor no entregue en los primeros 5 días hábiles del mes de julio y dicmebre los resultados de control microbiológico de los subgrupos de carnes, frutas y verduras al administrador del contrato y Jefaturas de Nutrición de las Unidades Médicas.	Por entrega.	Por evento	1 %. Sobre el valor total de la(s) ordene(s) de compra a entregar en el día.	Hasta en tres ocasiones por Unidad Médica y no mayor al 50% del Total de Unidades por Delegación durante la vigencia del contrato.	Jefatura de Nutrición o Director y/o Subdirector Medico	Administrador del Contrato



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

La persona servidora pública designada 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.

16. RESCISION ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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



Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **“EL PROVEEDOR”** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la **“LAASSP”**.

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

16.1. CAUSAS DE RESCISION ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO

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

- a) Contravenir los términos pactados para el suministro de los bienes establecidos en el contrato.
- b) Transferir en todo o en parte las obligaciones que deriven del contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
- c) Ceder los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **“EL INSTITUTO”**.
- d) Suspender total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del contrato.
- e) Omitir suministrar los bienes en tiempo y forma conforme a lo establecido en el contrato y sus respectivos anexos.
- f) No proporcionar a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- g) Ser declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
- h) En caso de que compruebe la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del contrato;
- i) No entregar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de firma del contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- j) Cuando la suma de las penas convencionales exceda el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato;
- k) Cuando la suma de las deducciones al pago, excedan el límite máximo establecido para las deducciones;
- l) Divulgar, transferir o utilizar la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del contrato, sin contar con la autorización de **“EL INSTITUTO”** en los términos de lo dispuesto en la cláusula VIGÉSIMA PRIMERA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES del contrato;
- m) Impedir el desempeño normal de labores de **“EL INSTITUTO”**;
- n) Cambiar su nacionalidad por otra e invocar la protección de su gobierno contra reclamaciones y órdenes de **“EL INSTITUTO”**, cuando sea extranjero.
- o) Incumplir cualquier obligación distinta de las anteriores y derivadas del contrato.
- p) Cuando el proveedor no suministre los bienes objeto del contrato conforme a las normas, calidad, especificaciones y obligaciones solicitadas por el Instituto.
- q) Cuando se compruebe que el proveedor haya suministrado bienes con descripciones y características distintas a las propuestas, o cuando no lo preste conforme a las normas y/o calidad solicitadas por el Instituto.



- r) Cuando se declare en estado de huelga el personal del proveedor y afecte el cumplimiento del contrato.
- s) Cuando durante la vigencia del contrato los bienes suministrados provoquen fallas de funcionamiento en la operación y no sea atendida la reparación o sustitución a entera satisfacción del Instituto.
- t) Cuando de manera reiterativa y constante el proveedor sea sancionado con penalizaciones y/o deducciones, sobre el mismo concepto de los servicios que proporciona.
- u) Cuando se situé en alguno de los supuestos previstos en el artículo 50 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- v) Si el proveedor no permite al Instituto la administración y verificación a que se refiere la Cláusula correspondiente del contrato.
- w) Cuando se incumplan o contravengan las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y los lineamientos que rigen en la materia.
- x) Si la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifica al Instituto la sanción impuesta al proveedor, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento en contravención a lo dispuesto en los artículos 9 de la Ley Federal de competencia Económica y 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- y) En caso de encontrarse en litigio como consecuencia de lo anterior, el proveedor no podrá continuar con el suministro de los bienes por lo que el Instituto podrá dar por rescindido el contrato.

17. CONDICIONES DE PAGO

El pago se efectuará en pesos mexicanos y en pagos progresivos conforme a las entregas realizadas y que hayan sido a entera satisfacción del Instituto.

Documentación comprobatoria que acredite la entrega-recepción de los bienes y/o servicios a entera satisfacción del Instituto, la cual deberá autorizar el Administrador del Contrato mediante firma autógrafa previo al inicio del trámite pago.

- 1.-CFDI, anexando número de proveedor, número de contrato o convenio, número de fianza y denominación social de la afianzadora, opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social IMSS, positiva y vigente y copia de la fianza.
- 2.- Remisión
- 3.-Orden de compra.

Integrar mecanismos de comprobación para ingresar a finanzas su facturación.

- **Mecanismos de comprobación, supervisión y verificación de los bienes de los servicios contratados y efectivamente entregados o prestados, así como del cumplimiento de las requisiciones de cada entregable.**

El Instituto, no dará por recibidos y aceptados los bienes a entera satisfacción mientras que el proveedor no cumpla con las condiciones de entrega y distribución de los bienes establecidos



en las bases contenidas en la presente convocatoria. La evaluación será por la Nutricionista Dietista ó Cocinero Técnico 2 con Vo. Bo. Del Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo al procedimiento 2660-003-013, mediante el reporte de incidencia en el suministro de víveres 2660-009-162 nd 30. **Anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**

- **Mecanismos de supervisión.**

Durante la entrega y recepción, los bienes estarán sujetos a la inspección de las características físicas de los alimentos para su entrega establecidas conforme al **anexo 6 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”** y revisar que se entreguen conforme a las marca (s) ofertadas, presentación y criterios de calidad que se indican en el cuadro básico de alimentos. Además se verificara la cantidad, empaques, envases en óptimas condiciones de higiene y presentación.

El Instituto podrá evaluar el desempeño del proveedor, midiendo su nivel de cumplimiento en la entrega oportuna de bienes, durante la vigencia del contrato que se celebre. Dicha información se hará de conocimiento del mismo. La evaluación será realizada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética de la Unidad Médica Hospitalaria, en la cual el proveedor realiza la entrega de bienes.

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

La evaluación será por la Nutricionista Dietista o Cocinero Técnico 1 ó Cocinero Técnico 2 con Vo. Bo. Del Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Dietética de acuerdo al procedimiento 2660-003-013, mediante el formato “Reporte de Incidencias en el Suministro de Víveres nd-30. **Anexo 2 del “Anexo Técnico – Términos y Condiciones”**

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

Las condiciones de pago se especifican en la Cláusula Cuarta del modelo de contrato.

17.1. IMPUESTOS Y DERECHOS

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del 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.

“EL PROVEEDOR” que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B de la Ley del Seguro Social, acepta que “EL INSTITUTO” las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por la adquisición de los bienes, arrendamientos o servicios objeto del contrato.

18. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA ÚNICA, O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.

Con fundamento en el artículo 38 de la LAASSP, la convocante previo a la comunicación del fallo podrá cancelar la presente licitación, o partida única o concepto, incluidos en ésta, por caso fortuito o fuerza mayor, de igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al Órgano de Operación Administrativa Desconcentrada Estatal Tlaxcala del Instituto Mexicano del Seguro Social.

19. INCONFORMIDADES

De conformidad con lo dispuesto en artículo 66, de la LAASSP, los licitantes podrán interponer inconformidad ante el Órgano Interno de Control en el Instituto Mexicano de Seguro Social (IMSS), o a través de la dirección de: <https://upcp-compranet.hacienda.gob.mx>, por actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento, presentándola directamente en el Área de Responsabilidades, en días hábiles, dentro del horario de 9:00 a 15:00 horas, cuyas oficinas se ubican en:

Revolución 1586
Colonia San Ángel,
Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000
Ciudad de México, CDMX.

20. OPERACIÓN DEL SISTEMA COMPRANET

Para aclarar dudas en relación a la operación del Sistema CompraNet (Presentación de solicitudes de aclaración, envío y firma electrónica de proposiciones, consulta de actas y documentos publicados por la Unidad Compradora, etc.), los licitantes podrán dirigirse al correo rupc@hacienda.gob.mx o al Centro de Atención Telefónico (CAT): (0155) 2000-4400 de lunes a viernes de 9:00 a.m. a 6:00 p.m. (Ciudad de México).

21. ANEXOS

ANEXO NÚMERO	DENOMINACIÓN
1	Requerimiento
1A	Anexo técnico, Términos y Condiciones



2	Calendario y lugares de Entrega
3	Convenio de Participación Conjunta
4	Formato de Proposición Económica
5	Escrito de Acreditación Legal y Personalidad Jurídica del Licitante para comprometerse y Suscribir Propuestas (6.3 inciso A)
6	Formato de carta relativa al punto 6.3 inciso B
7	Formato de carta relativa al punto 6.3 inciso C
8	Formato para la manifestación que deberán presentar las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, que participen con tal carácter en los procedimientos de contratación, para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 34 del Reglamento de la Ley (6.3 inciso D)
9	Declaratoria de no estar sancionado (6.3 inciso G)
10	Liberación de Responsabilidad al Instituto (6.3 inciso H)
11	Relación de documentos
12	Modelo de Contrato
13	Formato para Fianza de cumplimiento de contrato
14	Formato para Fianza de vicios ocultos
15	Formato contenido nacional Regla 8 (6.3 inciso J)
16	Formato bienes de origen nacional cumplen con lo establecido en el artículo 28 fracción I de la LAASSP (6.3 inciso K)
17	Formato bienes de origen nacional cumplen con las reglas de origen correspondientes a los capítulos de compras del sector público de los tratados de libre comercio (6.3 inciso K)
18	Formato bienes importados cumplen con las reglas de origen establecidas en el capítulo de compras del sector público del tratado que corresponda (6.3 inciso L)

Dr. Oscar Rolando Ávila Galván

Titular de la Coordinación de Abastecimiento y Equipamiento.



ANEXO 1 (UNO)
REQUERIMIENTO

GRUPO	No.	SUBGRUPO	DESCRIPCIÓN CORTA	CLAVE CUCOP	CLAVE CATÁLOGO	GPO	GEN	ESP	DIF	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	IEPS (PORCENTAJE)
GRUPO 1 CARNES Y HUEVO	1	SUBGRUPO 101 CERDO	CHULETA CERDO 150 G	22104-0071	480101010000	480	101	0100	00	CHULETA DE CERDO HOSPITAL PESO POR RACION DE 150 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA CHULETA ES LA PARTE COMESTIBLE DEL COSTILLAR DEL CERDO UBICADO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA ESPALDILLA, FORMADA POR 3 PARTES UNA CONSISTENTE DE TEJIDO MAGRO FORMADO PRINCIPALMENTE DE PROTEINAS Y AGUA, PROVENIENTE DEL LOMO, SOLOMILLO O PUNTA DE SOLOMILLO, MARIPOSA O PALETA; LA SEGUNDA CON TEJIDO GRASO Y UNA TERCERA FORMADA POR HUESO DEL ESPINAZO O DE LA COSTILLA. LA PROPORCION DEL HUESO CON RELACION A LA CARNE DEBE SER INFERIOR A 1/4. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION MAXIMA DE 4 °C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0
	2		LOMO DE CERDO 120 G	22104-0071	480101020000	480	101	0200	00	LOMO DE CERDO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G + 20 G.. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL TIF, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS,	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL LOMO ES LA PARTE COMESTIBLE DEL CERDO SITUADA EN EL TERCIO MEDIO Y POSTERIOR DE LA CANAL. LOS CORTES SON DE FORMA REDONDEADA Y LARGA; CARECE DE TEJIDO OSEO, CONTIENE POCA GRASA INTRAMUSCULAR. DEBE VENIR LIMPIO, ELIMINANDO LA GRASA SUPERFICIAL Y EL TEJIDO CONECTIVO, QUE GENERALMENTE CORRESPONDE A UN 5 PORCEN. EN LOMOS REGULARES SU PESO ES DE 6 A 9 KG. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO Y MANIPULACION. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROJO ROSADO, TEXTURA SUAVE Y JUGOSA, OLOR SUAVE.		
3	PIERNA CERDO TROZO 120 G	22104-0071	480101030100	480	101	0301	00	PIERNA CERDO TROZO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. A GRANEL EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL CONJUNTO DE TEJIDOS MUSCULARES PROVENIENTE DE ANIMALES PORCINOS CONSTITUIDOS POR EL TEJIDO LISO, ESTRIADO Y CONECTIVO, SITUADA EN LA PORCION MAS ALTA DE LOS MIEMBROS TRASEROS DEL CERDO. LA PIERNA ES CORTADA EN TROZOS SIN HUESO, SIN GRASA SUPERFICIAL Y ARTICULACIONES. ES UN ALIMENTO PERECEDERO QUE REQUIERE REFRIGERACION EN SU MANEJO DE MAXIMO 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR ROSA PALIDO, GRASA BLANCA O LIGERAMENTE AMARILLA, TEXTURA FIRME Y ELASTICA, SUAVE Y JUGOSA, DE OLOR SUAVE CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0	
4	PIERNA DE CERDO MOLIDA	22104-0071	480101030200	480	101	0302	00	PIERNA DE CERDO MOLIDA HOSPITAL PESO POR RACION DE 120 G ± 5 G, A GRANEL POR KILIGRAMO EN BOLSAS DE POLIETILENO O EN CHAROLAS DE PLASTICO DE TIPO SANITARIO, ELABORADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, EN PAQUETES NO MAYORES DE 5 KG, CUBIERTOS CON PELICULA PLASTICA, PREFERENTEMENTE	KILOGRAMO	0	



											MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES LA CARNE MOLIDA QUE SE OBTIENE DE LA PIERNA DE CERDO DEBIDAMENTE LIMPIA, SIN GRASA NI TEJIDO CONECTIVO, SE CORTA Y SE MUELE EN UN MOLINO EN BUENAS CONDICIONES HIGIENICAS Y DE MANTENIMIENTO. LA CARNE DEBE ESTAR REFRIGERADA Y LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS YA SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO POCO HIGIENICO, ADULTERACION O FALSIFICACION. ES UN ALIMENTO ALTAMENTE PERECEDERO POR LO QUE SU MANEJO DEBE REALIZARSE EN OPTIMAS CONDICIONES DE HIGIENE Y EN REFRIGERACION.		
5	103 EMBUTIDOS	JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 25 G PAQ 500 G	22104- 0354	48010301 0001	480	103	0100	01	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 25 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIERNA TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA 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 DIAMETRO. DEBERA 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	PAQUETE	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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.		
6		JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G PAQ 250 G	22104-0354	480103010100	480	103	0101	00	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 250 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, NÚMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENÉRICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACIÓN, CONSERVESE 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, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICIÓN DE ALMIDÓN, CASEÍNA, PROTEÍNA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN 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.	PAQUETE	0
7		JAMON CERDO EXTRAFI 18 PORC PROT REB 30 G	22104-0354	480103010102	480	103	0101	02	JAMON CERDO EXTRAFI.18PORCEN PROT. HOSPITAL Y GUARDERIAREB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1 KG EMPACADAS AL ALTO VACÍO EN PELÍCULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

		PAQ 1000 G								<p>CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO QUE SE ELABORA CON LA PIerna TRASERA DEL CERDO, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 18PORCEN DE PROTEINA 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 DIAMETRO. DEBERA 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 TIPICO ESTABLE. CONSISTENCIA TIerna Y ASPECTO FRESCO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME. CON AROMA A CARNE, SIN SIGNOS DE RANCIDEZ. NO CONTENDRA ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LA SSA.</p>		
8		JAMON CERDO EXTRAFI.16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103 020100	480	103	0201	00	<p>JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 250 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO,</p>	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".</p>		
9		JAMON CERDO EXTRAFI. 16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103020101	480	103	0201	01	<p>JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".</p>	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

10	JAMON CERDO EXTRAFI.16 PORC PROT REB 30 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	480103020102	480	103	0201	02	JAMON CERDO FINO 16PORCENPROT. HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 1000 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO, CURADO Y COCIDO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE CON CARNE DE LAS PIERNAS TRASERAS DEL CERDO, DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD RESPONSABLE, DESCARTANDO HUESOS, GRASA, CARTILAGOS, TENDONES Y LIGAMENTOS DESPRENDIDOS, NO SE PERMITE LA ADICION DE ALMIDON, CASEINA, PROTEINA DE ORIGEN VEGETAL O ALGUN OTRO INGREDIENTE QUE ADULTERE LA CANTIDAD DE 16PORCEN DE PROTEINA TOTAL LIBRE DE GRASA (PLG) Y 6 PORCEN DE GRASA MAXIMO. TIENE FORMA DE MANDOLINA POR LO QUE SU REBANADA ES DE MAYOR DIAMETRO, EL COLOR DEBE SER ROSADO CARACTERISTICO, OLOR Y SABOR AGRADABLE, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, DE CONSISTENCIA FIRME, COMPACTA Y ASPECTO TERSO. LA CARNE DEBE ESTAR CURADA DE MODO UNIFORME, CON AROMA A "JAMON".	PAQUETE	0
	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030003	480	103	0300	03	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G ± 3 G, EN PAQUETES DE 250 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. . DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

12	JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030004	480	103	0300	04	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G ± 3 G, EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500	PAQUETE	0
----	------------------------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	---	---------	---



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.		
13		JAMON DE PAVO REB 30 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	480103030005	480	103	0300	05	JAMON DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA EN REBANADAS DE 30 G, C/U ±3, EN PAQUETES DE 1000 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA CARNE DE MUSLO DE PAVO, DESHUESADO, SIN GRASA Y SIN PIEL, MOLIDO, COCIDO Y AHUMADO, CURTIDO EN SALMUERA CON CONDIMENTOS AUTORIZADOS. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O DE BARRA RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES, PUEDE CONTENER COMO INGREDIENTES ADEMAS DE LA CARNE AGUA, SAL, AZUCAR MORENO Y FOSFATO DE SODIO, ERITORBATO DE SODIO, ACIDO CITRICO Y NITRITO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES. NO DEBE CONTENER CARNE DE PATA O DE PAVO EXCESIVAMENTE MOLIDO, NI FECULAS. DEBE ESTAR LIMPIO Y SUBSTANCIALMENTE EXENTO DE MANCHAS O COLORACIONES DIFERENTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS AGENTES ANABOLICOS, NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MAXIMA	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										74PORCEN, GRASA 15 PORCEN MAXIMO, FECULA NEGATIVO. MESOFILICOS AEROBIOS 100 000 UFC/G MAX., ESCHERICHIA COLI- NEGATIVO, HONGOS Y LEVADURAS < 10 UFC/G., STAPHYLOCOCCUS AUREUS100 UFCC/G, MAX.; SALMONELLA SPP. NEGATIVO EN 25 G METALES PESADOS PLOMO (PB) 1.0 MG/KG MAX, CADMIO (CD) 0.1MG/KG MAX. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS SON SUSTANCIAS CONSERVADORAS NITRITO DE POTASIO Y/O SODIO 200 MG/KG (NITRITO SODICO) MAX.(DOSIS MAXIMA CALCULADA SOBRE EL CONTENIDO NETO TOTAL DEL PRODUCTO FINAL). NITRITO, SALES DE POTASIO Y/O DE SODIO 125 MG/KG MAX. CLORURO DE POTASIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG MAX., ACIDO ISOASCORBICO Y SU SAL DE SODIO 500 MG/KG. AROMATIZANTES NATURALES Y ARTIFICIALES DEFINIDOS EN EL CODEX ALIMENTARIUS (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). ACENTUADORES DEL SABOR 5-GUANILATO DISODICO, 5-INOSINATO DISODICO, GLUTAMATO MONOSODICO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). REGULADORES DE LA ACIDEZ COMO CITRATO DE SODIO (LA CANTIDAD ESTA LIMITADA POR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA LBPM). AGENTES DE RETENCION DEL AGUA FOSFATOS (LOS PRESENTES NATURALMENTE MAS LOS AÑADIDOS) 8000 MG/KG (P2O5) MAX. FOSFATOS DE SODIO Y POTASIO (MONO, DI Y POLI) AÑADIDOS 3000 MG/KG (P2O5) MAX.		
14	JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 250 G	22104-0354	480103030200	480	103	0302	00	JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 250 GEMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O	PAQUETE	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.		
15		JAMON DE PECHUGA DE PAVO REB 30 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103030201	480	103	0302	01	JAMON DE PECHUGA DE PAVO HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 30 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO EMBUTIDO ELABORADO CON LA PECHUGA DE PAVO RECORTADA EN FORMA ESPECIAL, DESHUESADA, SIN GRASA Y SIN PIEL, COCIDA, ASADA, MOLIDA, MEZCLADA CON OTROS INGREDIENTES, MOLDEADO Y EMPACADO AL ALTO VACIO. SE PRESENTA EN FORMA OVALADA, CILINDRICA O RECTANGULAR, DE DIMENSIONES VARIABLES. NO DEBE CONTENER FECULAS, RECORTE BLANCO, PIEL, CARNE DE ESPALDILLA O DE CUALQUIER OTRA CARNE QUE NO SEA DE PECHUGA. ENTRE SUS INGREDIENTES ESTA EL AGUA, SAL, AZUCAR, CARRAGENINA Y FOSFATO DE SODIO COMO ESTABILIZANTES Y SABORIZANTES. NO CONTENDRA ADITIVOS, CONSERVADORES, METALES PESADOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, SUSTANCIAS RADIATIVAS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, AGENTES ANABOLICOS NO PERMITIDOS O EN CANTIDADES SUPERIORES A LAS PERMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES. CARACTERISTICAS SENSORIALES CARNE DE COLOR BLANCO, SUAVE Y FIRME AL TACTO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS A PAVO.	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

16	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103060000	480	103	0600	00	SALCHICHA DE CERDO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA EN PIEZAS DE 40 G ± 3 G , EN PAQUETES DE 500 G, EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTestino, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.	PAQUETE	0
	17	SALCHICHA DE CERDO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	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 PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE	PAQUETE



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE CERDO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.		
18		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 500 G	22104-0354	480103070000	480	103	0700	00	SALCHICHA DE PAVO VIENA HOSPITAL Y GUARDERIA REB DE 40 G ± 3 G EN PAQUETES DE 500 G EMPACADAS AL ALTO VACIO EN PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTEES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA 3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.		
19		SALCHICHA DE PAVO VIENA PZA 40 G. PAQ. 1000 G	22104-0354	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 PELICULA DE POLIETILENO, CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES Y MUESTRE ETIQUETA CON INFORMACION NUTRIMENTAL, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) DE LA CARNE CON QUE FUE ELABORADO, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DE 2°C A 4°C, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE DE PAVO (TEJIDO MUSCULAR), TEJIDO GRASO, VISCERAS, OTROS SUBPRODUCTOS COMESTIBLES Y OTROS INGREDIENTES (SALES Y CONDIMENTOS), A TRAVES DE MEZCLAS O EMULSIONES PARA FORMAR UNA PASTA, AHUMADAS, CURADAS Y COCIDAS, COLOREADAS Y EMBUTIDAS EN TRIPA DELGADA DE 22 A 29 MM, QUE MEDIANTE TRATAMIENTO TERMICO ADQUIEREN CONSISTENCIA SOLIDA QUE SE MANTIENE AUN CUANDO EL ARTICULO VUELVE A CALENTARSE. SE PUEDE AGREGAR HASTA EL 10 PORCEN DE AGUA, HIELO O LIGADORES, HARINAS DE CEREALES, FECULAS, HASTA EL 10 PORCEN DE ALMIDONES, LECHE, CASEINATOS, HARINAS, CONCENTRADOS DE SOYA HASTA	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										3.5PORCEN O PROTEINAS AISLADAS DE SOYA HASTA 2PORCEN, ADITIVOS Y CONSERVADORES EN CANTIDADES PERMITIDAS POR LA SSA, SE CUBREN CON ENVOLTURAS ARTIFICIALES (TUBOS DE SARAN, CELOFAN, POLIETILENO U OTROS PLASTICOS EN FORMA DE PELICULA) QUE MANTIENEN LA CARNE UNIDA Y PREVIENEN PERDIDAS EXCESIVAS DE HUMEDAD Y GRASA DURANTE LAS OPERACIONES DE COCIMIENTO. SE PROHIBE EL USO DE NODULOS LINFATICOS Y TEJIDO GLANDULAR CON EXCEPCION DE LAS GLANDULAS SALIVALES, FARINGE, TRAQUEA, ESOFAGO, PULMON, ESTOMAGO, UTERO, INTESTINO, CORAZON, BAZO, PANCREAS, TESTICULO.		
20	106 PESCADOS	ATUN EN ACEITE. LATA 140 G	22104-0027	480106010100	480	106	0101	00	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL. CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.	LATA	0	
21		ATUN EN ACEITE. LATA 1880 G	22104-0027	480106010103	480	106	0101	03	ATUN EN ACEITE HOSPITAL LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA	LATA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM. ATUN EN FILETE. ES EL CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS. EL FILETE SE OBTIENE EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, CON FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES. DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE. TEXTURA FIRME PERO SUAVE. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN LA CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN LA CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.		
22	ATUN EN AGUA. LATA 140 G	22104-0027	480106010200	480	106	0102	00	ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 140 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS	LATA	0	



**CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024**

									<p>MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CLORURO DE SODIO DE 1.2 A 1.8 PORCEN, PH DE 5.5 A 6.0, MÍNIMO 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 SODICO EN 10 G/KG EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MÍNIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR ÚNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.		
23		ATUN EN AGUA. LATA 1880 G	22104-0027	480106010203	480	106	0102	03		ATUN EN AGUA. HOSPITAL Y GUARDERIA. LATAS DE 1880 G PESO NETO EN TROZO DE LOMO O LONJA, DE ALUMINIO O DE HOJALATA CON REVESTIMIENTO DE ESTAÑO Y CAPAS DE BARNIZ, TRANSPORTAR EN TARAS DE PLASTICO, QUE CADA LATA MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES (QUE NO CONTENGA SOYA), MASA O PESO DRENADO, NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.EL ATUN EN LATA ES EL PRODUCTO COMPUESTO DE TROZOS DE TEJIDO MUSCULAR ESTRIADO APTO PARA CONSUMO HUMANO DE CUALQUIERA DE LAS ESPECIES DE THUNNUS (ATUN ALETA AMARILLA) INTEGROS Y SANOS DE PRIMERA CALIDAD. PRECOCIDOS, ENVASADOS EN AGUA, EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS PARA PERMITIR SU ESTABILIDAD Y CALENTADOS SUFICIENTEMENTE PARA DESTRUIR TODOS LOS MICROORGANISMOS QUE PUEDAN MULTIPLICARSE O INACTIVAR LAS ENZIMAS QUE PUEDEN ORIGINAR PUTREFACCION O SER NOCIVOS, QUE ASEGURE SU ESTERILIDAD EN EL MOMENTO DE LA COMERCIALIZACION Y QUE GARANTICE LA DESTRUCCION DEL CLOSTRIDIUM BOTULINUM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROSADO LIGERO, OLOR CARACTERISTICO DE LA ESPECIE. SABOR CARACTERISTICO Y AGRADABLE AL PALADAR. TEXTURA DE LIGERAMENTE BLANDA A FIRMA Y ELASTICA, LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA Y CONTAMINANTES QUIMICOS. EL ATUN ENLATADO NO DEBE CONTENER MAS DE 10 MG/100 G DE HISTAMINA YA QUE EN MAYOR CANTIDAD PUEDE DESENCADENAR REACCIONES ALERGICAS EN PERSONAS SENSIBLES. EL PRODUCTO ESTARA EXENTO DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA QUE CONSTITUYA UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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 SODICO EN 10 G/KG	LATA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									EXPRESADO COMO P2O5 DE DOSIS MAXIMA EN EL PRODUCTO FINAL. EL PESCADO DEBE ESTAR LIBRE DE PIEL, ESPINAS, ESCAMAS, COAGULOS DE SANGRE, AGALLAS, VISCERAS Y MUSCULO MEDIO SUPERFICIAL. ESTARA CORTADO EN SEGMENTOS TRANSVERSALES DENTRO DE LA LATA CON UN MINIMO DE 1 A 2 CM DE LONGITUD EN CADA LADO, MANTENIENDO LA ESTRUCTURA ORIGINAL DEL MUSCULO, CON LOS PLANOS DE SUS CORTES TRANSVERSALES PARALELOS AL FONDO DE LA LATA. LA PROPORCION DE TROZOS PEQUEÑOS O TROZOS SUELTOS NO DEBE SER SUPERIOR AL 18PORCEN DEL PESO ESCURRIDO EN EL ENVASE. LA PROPORCION DE TROZOS DE CARNE INFERIORES A 1 A 2 CM NO SERA SUPERIOR AL 30PORCEN DEL PESO ESCURRIDO DEL CONTENIDO DE LA LATA. LOS ESPESANTES O GELIFICANTES SE PUEDEN UTILIZAR UNICAMENTE EN EL MEDIO DE ENVASADO. LOS AGENTES ACIDIFICANTES ESTARAN LIMITADOS POR LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION. PROVIENE DEL ATUN QUE ES UN PESCADO CON EL DORSO COLOR OSCURO CASI NEGRO, VIENTRE PLATEADO CON MANCHAS Y BANDAS BLANCAS TRANSVERSALES, ALETAS AMARILLO INTENSO CON BORDES NEGROS. SUS ESCAMAS SON FRAGILES Y FINAS TANTO QUE AL MERCADO LLEGA SIN ELLAS, SE ALIMENTA DE PECES Y CRUSTACEOS. SE LOCALIZA EN LUGARES CERCANOS A LA COSTA Y EN MAR ABIERTO. ES MIGRATORIO Y DE NADO RAPIDO. SE PESCA TODO EL AÑO, CON MAYOR FRECUENCIA DE MAYO A AGOSTO Y EN DICIEMBRE. SU TALLA MAXIMA ES DE 195 CM, CON UN PESO COMUN DE 50 KG Y UN MAXIMO DE 80 KG Y TALLA PROMEDIO DE 150 CM.		
24	MERO FILETE RAC. 120 G	22104-0224	480106070100	480	106	0701	00	MERO EN FILETE. HOSPITAL. FILETE FRESCO; PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G. FILETES SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE A UNA TEMPERATURA DE 0°C A 4°C EN SU CENTRO TERMICO. A GRANEL ENTERO, TROZO O FILETE CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, ENHIELADOS Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN PESCADO DE CABEZA GRANDE, DE COLOR VERDE-CAFE EN EL LOMO, DE VIENTRE MAS CLARO, UNA VARIEDAD ESTA CONSTITUIDA POR VARIOS PECES QUE TIENEN EL LOMO CAFE ROJIZO Y EL	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>VIENTRE ROSADO, EN SUS COSTADOS APARECEN MANCHAS BLANCAS COLOCADAS EN FORMA LONGITUDINAL, ARRIBA DE LOS OJOS QUE SON VERDES HAY MAS DE DIEZ PUNTOS NEGROS Y LAS ALETAS SON DE COLOR CAFE. TIENEN ESCAMAS FINAS QUE CUBREN SU CUERPO. SU PROMINENTE MANDIBULA INFERIOR FUNCIONA COMO BOMBA ASPIRANTE MUY POTENTE, QUE SACA DE SUS ESCONDRIJOS A PEQUEÑOS INVERTEBRADOS COMO ALIMENTO. SU TALLA VA DESDE 125 CM HASTA 2.5 M, CON UN PESO DESDE 2 KG HASTA 320 KG. SE LE PUEDE ENCONTRAR EN DIFERENTES PRESENTACIONES COMO FRESCO, CONGELADO, FILETE O EN TROZO FILETE.- OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO, FRESCO Y SANO, LIMPIO DE PIEL, SIN ESPINAS, CORTADO EN LAS REBANADAS PARALELAS A LA COLUMNA VERTEBRAL, DE FORMA Y DIMENSIONES IRREGULARES, DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE Y TEXTURA FIRME PERO SUAVE. TROZO.- CORTE OBTENIDO DEL PESCADO ENTERO FRESCO Y SANO. LA RODAJA O TROZO ES UNA SECCION DEL PESCADO MEDIANTE CORTES EFECTUADOS APROXIMADAMENTE EN ANGULO RECTO CON LA COLUMNA VERTEBRAL, CON O SIN PIEL, SU CARNE DE COLOR BLANCO CARACTERISTICO A LA ESPECIE, TEXTURA FIRME Y SUAVE. CONGELADO.- SON LOS FILETES O LONJAS DE PESCADO DE DIMENSIONES Y FORMAS IRREGULARES, SEPARADAS DEL CUERPO MEDIANTE CORTES PARALELOS A LA ESPINA DORSAL Y LOS TROZOS QUE SON CORTES DE ESAS LONJAS, SIN PIEL NI ESPINAS, OBTENIDOS DE PESCADOS SANOS Y QUE EN ESTADO FRESCO SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS AL PROCESO DE CONGELACION. EXENTOS DE MICROORGANISMOS O DE SUSTANCIAS PROCEDENTES DE MICROORGANISMOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA. LAS ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SON PH 6.8 MAXIMO EN CARNE EXTERNA Y 6.5 MAXIMO EN CARNE INTERNA. BASES VOLATILES 35 MG N/100 G MAX. MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 000 COL/G MAX, COLIFORMES 400 COL/G MAX, STAPHYLOCOCCUS AUREUS 5 000 COL/G MAX, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G.</p>		
25	107 POLLO	PECHUGA DE POLLO	22104-0236	480107030000	480	107	0300	00	<p>PECHUGA DE POLLO ENTERA CON HUESO. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL POR KILOGRAMO CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD,</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO, PROCEDENTE DE ANIMALES SANOS Y BIEN ALIMENTADOS. DEBE SER ENTERA, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A "POLLO" SE DEBE A LOS CARBONILOS VOLATILES. LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.</p>		
26		PECHUGA DE POLLO DESHUESAD A RAC. 90 G	22104-0236	480107030100	480	107	0301	00	<p>PECHUGA DE POLLO DESHUESADA. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE,</p>	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.		
27		PECHUGA DE POLLO DESHUESAD A Y APLANADA EN BISTEC RAC. 90 G	22104-0236	480107030200	480	107	0302	00	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA Y APLANADA EN BISTEC. HOSPITAL Y GUARDERIA. BISTECK O BISTECK APLANADO; PESO POR RACION DE 90 G ± 20 G. SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE. ENTERA, TROZO, TIRAS, PICADA O MOLIDA; CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTREN ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. LA PECHUGA ES LA MUSCULATURA PECTORAL DEL POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL, PROCEDENTE DE POLLOS DE ENGORDA (AVE JOVEN) DE GENERO Y ESPECIE GALLUS GALLUS, APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MENOS OSCURO QUE LA PIERNA Y MUSLO, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO.	KILOGRAMO	0
28		PIERNA/MUSLO DE POLLO PIEZA 160 G	22104-0236	480107040000	480	107	0400	00	PIERNA Y MUSLO DE POLLO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR PIEZA DE 160 G ± 30 G. FRESCO A GRANEL EN PIEZAS, EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION, TRANSPORTADA ENTRE HIELOS DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.LA PIERNA ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO Y SUPERIOR DE LAS PATAS. EL MUSLO ES LA PARTE DEL POLLO QUE SE	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DEL CUERPO Y LA PARTE SUPERIOR DE LA PIERNA. DEBEN SER ENTEROS, CON HUESO, CON PIEL. SU CARNE ES SUAVE, JUGOSA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, MAS OSCURA QUE LA PECHUGA POR CORRESPONDER A LOS ORGANOS MAS EJERCITADOS POR EL ANIMAL, DE OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO (EL AROMA A POLLO SE DEBE A SUS CARBONILOS VOLATILES). LA CARNE DE AVE DEBE ESTAR EXENTA DE PARASITOS U OTRAS ENFERMEDADES, MATERIAS EXTRAÑAS, RESIDUOS QUIMICOS, ANTIBIOTICOS, HORMONAS, COLORANTES, MICROORGANISMOS PATOGENOS, CONSERVADORES, ABLANDADORES O AROMATIZANTES, MEDICAMENTOS O PLAGUICIDAS EN CANTIDADES SUPERIORES A LOS LIMITES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS SANITARIAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES PH DE 5.5 A 6.4; SALMONELLA SPP. AUSENTE EN 25 G DE MUESTRA; COLIFORMES TOTALES 100 COL/G MAX. PLAGUICIDAS (LIMITE MAXIMO MG/KG) CARBARILO 0.5, DEMETON-S-METILO 0.05, CLORPIRIFOS 0.05, PROPARGITA 0.1, ALDRINA Y DIELDRINA 0.2, CLORDANO 0.05, CLORPIRIFOS 0.1, DICLORVOS 0.05, BROMOFOS 0.1.		
29	108 RES	BISTEC PIERNA RES RAC. 120 G	22104-0131	480108020000	480	108	0200	00	BISTEC DE PIERNA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA . PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL EN BISTEC APLANADO SEPARADOS ENTRE SI POR PAPEL GLASSINE, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR DE CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE CUBIERTAS CON POLIETILENO, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	
30		CHAMBARETE E DE RES RAC. 120 G	22104-0131	480108030000	480	108	0300	00	CHAMBARETE DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G . FRESCO A GRANEL EN TROZO CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		
31	FALDA DE RES	22104-0131	480108060000	480	108	0600	00	FALDA DE RES. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	
32	PULPA DE RES EN TROZO RAC. 120 G	22104-0131	480108070000	480	108	0700	00	PULPA DE RES EN TROZO. HOSPITAL Y GUARDERIA. PESO POR RACION DE 120 G ± 20 G FRESCO A GRANEL EN TROZO O MEDALLON CON RACIONES INDIVIDUALES EN CHAROLAS DE UNICEL O PLASTICO REUTILIZABLE, CUBIERTAS CON PELICULA PLASTICA, CON ALMOHADILLA ABSORBENTE EN LA PARTE INFERIOR, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES. CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	KILOGRAMO	0	
33	PULPA DE RES MOLIDA	22104-0131	480108070100	480	108	0701	00	PULPA DE RES MOLIDA. HOSPITAL Y GUARDERIA. FRESCO A GRANEL EN TIRAS, PICADA O MOLIDA; EN BOLSA DE PLASTICO QUE FACILITE EL PESAJE EN SU RECEPCION.	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CADA PAQUETE CON UN PESO NO MAYOR A 5 KG, TRANSPORTADA ENTRE HIELO DENTRO DE BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, A UNA TEMPERATURA DE 2 – 4 °C EN SU CENTRO TERMICO Y MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, GRAMAJE POR RACION, CONSERVESE EL PRODUCTO EN REFRIGERACION O CONGELACION SEGUN CORRESPONDA, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS), ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.		
34	SUBGRUPO 109 HUEVO	HUEVO ENTERO FRES PZA 55 G	22104- 0131	48010901 0000	480	109	0100	00	HUEVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA PESO POR RACION DE 55 G A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, CON PESO PROMEDIO POR PIEZA DE 55 – 65 G, EN EMPAQUES DE CARTON O PLASTICO TRANSPARENTE, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, CON SEPARACIONES INDIVIDUALES QUE LOS PROTEGEN, ACOMODADAS DENTRO DE UNA TARA, QUE CADA PAQUETE NO MAYOR A 5 KG. MUESTRE ETIQUETA CON NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR FRESCO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO DE LA OVULACION DE LA GALLINA, FORMADO POR YEMA, CLARA O ALBUMINA Y CASCARON. LA YEMA ES LA PORCION CENTRAL DEL HUEVO CON UNA FORMA ESFEROIDE, COLOR AMARILLO, TEXTURA VISCOSA COLOIDAL, RODEADA DE LA MEMBRANA VITELINA. LA ALBUMINA TIENE UNA PORCION DENSA Y FIRME, FORMADA POR LAS CAPAS QUELAGIFEROSA Y QUELAZA; OTRAS DOS CAPAS DE ALBUMINA FLUIDA Y DENSA; SEGUIDA DE OTRA CAPA DE ALBUMINA FLUIDA. EL CASCARON TIENE DOS MEMBRANAS INTERIORES CON UN REVESTIMIENTO PROTECTOR LLAMADO CUTICULA, ES POROSO, LO QUE PERMITE QUE ENTREN Y SALGAN GASES; AL ENVEJECER EL HUEVO ESTE ESPACIO SE AGRANDA. EL HUEVO FRESCO ES AQUEL QUE PRESENTA UN OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CON UN TIEMPO MAXIMO DE 15 DIAS DESPUES DE LA POSTURA, CON YEMA CENTRADA Y LA CAMARA DE AIRE APENAS PERCEPTIBLE. EL COLOR DEL CASCARON DEPENDE DE LA RAZA DE LA GALLINA, PERO EL COLOR DE LA YEMA DEPENDE EN GRAN PARTE DEL ALIMENTO QUE SE LE HA DADO. LOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN MUCHOS CAROTENOIDES PRODUCEN YEMAS DE COLOR AMARILLO MAS OSCURO. DEBE CUMPLIR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES EXENTO DE MATERIA	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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, FLUBENAZOLE 0.4 MG/KG, NEOMICINA 0.2 MG/KG, NOVIOBIOCINA 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.		
35		ALBUMINA DESHIDRATADA CAJA 500 G	22104-0131	480109020000	480	109	0200	00	ALBUMINA DESHIDRATADA HOSPITAL POR RACION CALCULADA EN PAQUETES DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, EN CAJAS DE CARTON, PREFERENTEMENTE MATERIALES BIODEGRADABLES, SELLADOS HERMETICAMENTE, CONTENIDO NETO DE 500 G, TRANSPORTAR EN BANDEJA DE PLASTICO REUTILIZABLE LIMPIA, CADA PAQUETE MUESTRE ETIQUETA CON LISTA DE INGREDIENTES, NOMBRE DE LA EMPRESA, NUMERO DE CERTIFICADO DE TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF), NOMBRE GENERICO, NOMBRE DE LA VARIEDAD, CONTENIDO EN KILOGRAMOS, CONSERVESE EL PRODUCTO EN LUGAR SECO Y LIBRE DE POLVO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LUGAR DE PROCEDENCIA (PAIS). ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, PRESERVACION Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA ALBUMINA O CLARA QUE REPRESENTA EL 64PORCEN DE LA PARTE LIQUIDA DEL HUEVO FRESCO, QUE HA SIDO SEPARADA DE LA YEMA, PASTEURIZADA, SECADA EN BANDAS DE ESPUMA O POR LIOFILIZACION, EN FORMA DE HOJUELAS, GRANULOS O POLVO MOLIDO. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES MESOFILICOS AEROBIOS 25,000 UFC/G MAX., AUSENCIA DE SALMONELLA EN 25 G; COLIFORMES TOTALES 10 UFC/G MAX., STAPHYLOCOCCUS AUREUS <10 UFC/G MAX., HUMEDAD 8PORCEN MAX.	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

GRUPO 2 LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS	36	SUBGRUPO 201 LECHE	LECHE DESCREMADA A EN POLVO 360 G	22104- 0179	48020101 0000	480	201	0100	00	LECHE DESCREMADA EN POLVO HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. LATA DE 360 G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACIÓN DE CUANDO MENOS EL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE DESCREMADA SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 34 PORCEN M/M; GRASA BUTÍRICA MÍNIMO 1.5PORCEN; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 93.5PORCEN; CON ADICIÓN DE 4000 UI DE VITAMINA A Y 400 UI DE VITAMINA D, HUMEDAD MÁXIMA 4PORCEN; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA COMO ÁCIDO LÁCTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERÁ MAYOR DEL 0.17PORCEN; ÍNDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO EXCEDERÁ A 1.75 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERÁ EL DISCO NO. 2 DEL MÉTODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE. MESOFÍLICOS AEROBIOS; 10,000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G ESCHERICHIA COLI NEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25/G, COMERCIALMENTE ESTERIL, SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATÓGENOS; CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACIÓN SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO DE GRASA. EN ESTA LECHE DEBE VENIR LA LEYENDA NO POSEE EL MISMO VALOR NUTRITIVO QUE LA LECHE ENTERA. DEBE INDICAR EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR LITRO, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NÚMERO DE LOTE. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMÉTICO, CON UNA VIDA MEDIA DE 30 DÍAS. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCIÓN SE REALICE SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA O POTABLE), PARA GARANTIZAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL. CORROBORAR SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGÉNEA), SABOR Y OLOR.	LATA	0
	37		LECHE DESC. ULTRAPASTE URIZADA 250	22104- 0179	48020101 0100	480	201	0101	00	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. ENVASE TETRABRIK DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

		ML							<p>AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADA CONFORME A LA REGULACION VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA MAXIMO 5 G/L; LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y</p>
--	--	----	--	--	--	--	--	--	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		
38		LECHE DESC. ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	22104-0179	480201010101	480	201	0101	01	01	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA. ENVASE TETRABRIK DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS DETERMINADAS EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LA REGULACIÓN VIGENTE. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LECHE DESCREMADA Y SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS: PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MÍNIMO 30 G/L; CASEÍNA MÍNIMO 21 G/L, RELACIÓN CASEÍNA PROTEÍNA AL MENOS DE 70 PORCEN (M/M); GRASA BUTÍRICA MÁXIMO 5 G/L; LACTOSA MÍNIMO 43 G/L, MÁXIMO 50 G/L; SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MÍNIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACIÓN, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C, 1.031 G/ML; ACIDEZ (ÁCIDO LÁCTICO) MÍNIMO 1.3 G/L, MÁXIMA 1.7 G/L; ÍNDICE DE REFRACCIÓN A 20°C MÍNIMO 37 MÁXIMO 39; PUNTO CRIOSCÓPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATÓGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULÍNICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFÍLICOS AERÓBIOS Y ANAERÓBIOS, TERMOFÍLICOS AERÓBIOS Y ANAERÓBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LÍMITES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LÍQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO (SIN RANCIDEZ). LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAÍS DE ORIGEN,	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		
39		LECHE ENTERA DESLACT. ULTRAPAST 1000 ML	22104-0179	480201020000	480	201	0200	00	LECHE ENTERA DESLACTOSADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. ENVASE TETRA BRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.PRODUCTO DE LA LECHE MODIFICADO POR HIDROLISIS ENZIMATICA PARCIAL, QUE SEPARA LA LACTOSA EN SUS MONOSACARIDOS COMPONENTES GLUCOSA Y GALACTOSA, CON UN MAXIMO DE 20PORCEN DE LACTOSA RESIDUAL, SU CONTENIDO NUTRIMENTAL CORRESPONDE A LA LECHE ENTERA, CON EXCEPCION DE LA LACTOSA. SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO TEMPERATURA NECESARIA PARA PROPORCIONAR ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M); GRASA BUTIRICA (G/L) 30 MIN, LACTOSA MAXIMO 10 G/L, GLUCOSA MINIMO 16 G/L, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). DENSIDAD A 15°C (G/ML) 1.029 MIN, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H) . LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES,	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON COLOR BLANCO, CONSISTENCIA LIQUIDA SIN SEDIMENTOS, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO (SIN RANCIDEZ). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C Y SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.</p>		
40		LECHE ENTERA EN POLVO 340 G	22104-0179	480201030000	480	201	0300	00	<p>LECHE ENTERA EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA COMO RESERVA DE LECHE EN CASO DE EMERGENCIA EN HOSPITALES. LATA DE 340G ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA ELIMINACION CUANDO MENOS DEL 96PORCEN DEL AGUA PROPIA DE LA LECHE ENTERA, SOMETIDA PREVIAMENTE A UN PROCESO DE PASTEURIZACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 27PORCEN; GRASA BUTIRICA MINIMA 26 PORCEN, LACTOSA 37PORCEN, SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMA 69 PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 4PORCEN ; ACIDEZ TITULABLE EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA MAYOR AL 0.17PORCEN, EL INDICE DE INSOLUBILIDAD DETERMINADA EN LA MUESTRA REHIDRATADA AL 10PORCEN NO SERA SUPERIOR AL 0.5 ML Y EL SEDIMENTO NO EXCEDERA EL DISCO NO. 2 DEL METODO DEL DISCO DE AMERICAN DRY</p>	LATA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MILK INSTITUTE INC. O SU EQUIVALENTE, MESOFILICOS AEROBIOS 10 000 UFC/G; ORGANISMOS COLIFORMES 10 NMP/G, ESCHERICHIA COLINEGATIVO; STAPHYLOCOCCUS AUREUS NEGATIVO; SALMONELLA SPPNEGATIVO EN 25/G. COMERCIALMENTE ESTERIL , SIN CONTAMINANTES Y GERMENES PATOGENOS. CARACTERISTICAS SENSORIALESOLOR UNIFORME BLANCO O LIGERAMENTE AMARILLENTO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, EXENTA DE PARTICULAS, SABOR AGRADABLE NO RANCIO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO EN GRASA Y PROTEINA EN G/L , NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. DEBE TENER BUENA SOLUBILIDAD, EMPAQUE EN BUENAS CONDICIONES Y PERFECTAMENTE CERRADO. ENVASADA AL ALTO VACIO PUEDE CONSERVARSE DE 2 A 3 AÑOS EN BOTE CERRADO. SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE SU VIDA MEDIA ES DE 30 DIAS Y REQUIERE DE TEMPERATURA AMBIENTE Y CIERRE HERMETICO. ES IMPORTANTE QUE SU RECONSTITUCION SEA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN EL ENVASE (UTILIZANDO AGUA HERVIDA), YA QUE PUEDEN VARIAR DE UNA MARCA A OTRA, CORROBORANDO SOLUBILIDAD (MEZCLA HOMOGENEA) Y SABOR. PARA EVITAR LA FORMACION DE GRUMOS, PRIMERO AGREGAR EL AGUA Y LUEGO LA LECHE.		
41		LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTR 500 ML	22104-0179	480201030101	480	201	0301	01	LECHE ENTERA EVAPORADA O CONCENTRADA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK DE 500 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA ELIMINACION PARCIAL DEL AGUA DE LA LECHE HASTA OBTENER 50PORCEN DE CONCENTRACION DE SOLIDOS DE LA LECHE Y GRASA. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y BACTERIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE EXPRESADAS EN SOLIDOS NO GRASOS MINIMO 34 GRAMOS POR LITRO; GRASA BUTIRICA MINIMO 7.5PORCEN ; ADICION DE VITAMINA A MINIMO 4 000 U.I. Y 400 U.I. DE VITAMINA D POR LITRO; SOLIDOS TOTALES PROVENIENTES DE LA LECHE DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA LECHE, CONTENIDO NUTRIMENTAL, NUMERO DE LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. REQUIERE SU RECONSTITUCION AGREGANDO 50PORCEN DE AGUA HERVIDA. SE DEBE CONSERVAR EN UN	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LUGAR FRESCO Y SECO (15°C) , SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 1 AÑO. CON EL AVANCE DEL TIEMPO SE MODIFICA UN POCO EL VALOR BIOLÓGICO DE SUS PROTEÍNAS, SE PIERDE EL 80PORCEN DE CIANOCOBALAMINA, 60PORCEN DE VITAMINA C Y EL 40 PORCEN DE PIRIDOXINA. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		
42		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA 1000 ML	22104-0179	480201030300	480	201	0303	00		LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA HOSPITAL Y GUARDERIA TETRABRIK CON CAPACIDAD DE 1000 ML. ENVASADA Y ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA LECHE ENTERA DE VACA SOMETIDA A UN TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMAS 30 GRAMOS POR LITRO; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA MINIMO 30 GRAMOS POR LITRO; LACTOSA MINIMO 43 MAXIMO 50 GRAMOS POR LITRO; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD MINIMO 1.029 ; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). ; DENSIDAD A 15°C MINIMO 1.029 G/ML; ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 G/L, MAXIMA 1.7 G/L; INDICE DE REFRACCION A 20°C MINIMO 37 MAXIMO 39; PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE - 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (- 0,560°H). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN,	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE EN REFRIGERACION" , EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		
43		LECHE SEMIDESCRES ULTRAPASTE URI 1000 ML	22104-0179	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 TERMICO EN UNA RELACION DE TIEMPO Y TEMPERATURA DE ACUERDO A LA REGULACION VIGENTE, ENVASADO ASEPTICAMENTE PARA GARANTIZAR LA ESTERILIDAD COMERCIAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS PROPIAS DE LA LECHE MINIMO 30 G/L; CASEINA MINIMO 21 G/L , RELACION CASEINA PROTEINA AL MENOS DE 70PORCEN (M/M), GRASA BUTIRICA ENTRE 16 G/L Y 18 G/L. LACTOSA MINIMO 43 G/L, MAXIMO 50 G/L; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE MINIMO 83 G/L. MAXIMO 89 GRAMOS POR LITRO; DENSIDAD A 15° C MINIMO 1.029 G/ML, ACIDEZ (ACIDO LACTICO) MINIMO 1.3 MAXIMO 1.7 GRAMOS POR LITRO, PUNTO CRIOSCOPICO ENTRE – 0,510°C (- 0,530°H) Y - 0,536°C (-0,560°H) . DEBE CONTENER DE 310 A 670 MG EQUIVALENTES DE RETINOL/L (1033 A 2233 UI/L), DE FORMA NATURAL O POR RESTAURACION, Y ENTRE 5 A 7,5 MG/L DE VITAMINA D3 (200-300 UI/L). LIBRE DE DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIOTICOS. LIBRE DE LOS SIGUIENTES MICROORGANISMOS PATOGENOS COLIFORMES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIBRIO CHOLERAEE, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA, TOXINA BOTULINICA, MOHOS Y LEVADURAS, MESOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS, TERMOFILICOS AEROBIOS Y ANAEROBIOS. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA.	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LIMITES MAXIMOS DE CONTAMINANTES ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.1 MG/KG, MERCURIO 0.05 MG/KG, AFLATOXINA M1 0.5 MCG/L. ETIQUETADO LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE; INCLUIR NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, INDICAR LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, PAIS DE ORIGEN, NOMBRE DEL FABRICANTE O IMPORTADOR, LA LEYENDA "MANTENGASE O CONSERVESE EN LUGAR FRESCO Y SECO". "NO REQUIERE REFRIGERACION EN TANTO NO SE ABRA EL ENVASE". "REFRIGERESE DESPUES DE ABRIRSE", EN LA SUPERFICIE PRINCIPAL DE EXHIBICION DE LOS ENVASES DEBE DECLARARSE EL TRATAMIENTO TERMICO AL QUE FUE SOMETIDO, ASI COMO OTROS TRATAMIENTOS APLICADOS PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD DEL PRODUCTO, ESTABLECIDOS EN OTROS ORDENAMIENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES. DEBE CONTENER LISTA DE INGREDIENTES, INFORMACION NUTRIMENTAL. CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. PARA LOS PRODUCTOS ADICIONADOS CON VITAMINA D3 DEBE LLEVAR LA LEYENDA "ADICIONADA CON VITAMINA D". CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO SIN PARTICULAS EXTRAÑAS., SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS (SIN RANCIEDAD). SE DEBE CONSERVAR EN UN LUGAR FRESCO Y SECO, SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 90 DIAS A PARTIR DE SU PRODUCCION. UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C, SU VIDA MEDIA ES DE 6 A 8 DIAS.		
44	202 DERIVADOS LACTEOS	QUESO PANELA 200 G	221002 43	48020201 0100	480	202	0101	00	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 200 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN. ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FÍSICAS O QUÍMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PÚBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.		
45	QUESO PANELA 400 G	221002 43	48020201 0101	480	202	0101	01	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 400 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO 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 FÍSICOQUÍMICAS, CARACTERÍSTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERÁ SEÑALAR LA ESPECIFICACIÓN Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVENSE 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 MÁS DE 2 HORAS. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MÁS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DÍAS, 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 SECRETARÍA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACÍO PARA PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PÚBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DÍAS DESPUÉS DE LA FECHA DE SU ELABORACIÓN, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.		
46		QUESO PANELA 1000 G	221002 43	48020201 0102	480	202	0101	02	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERÍA ADQUISICIÓN CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA. PAQUETE DE 1000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACIÓN DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LÁCTICO, CLORURO DE CALCIO ANHÍDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN, 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 MADURACIÓN. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FÍSICO - QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEÍNAS 18 PORCEN, GRASA 20 PORCEN, HUMEDAD MÁX.	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS.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.		
47	QUESO PANELA 3000 G	221002 43	48020201 0103	480	202	0101	03	QUESO PANELA HOSPITAL Y GUARDERIA ADQUISICION CON MARCA RECONOCIDA Y AUTORIZADA PAQUETE DE 3000 G ENVASADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, ES UN QUESO FRESCO PRENSADO O NO, A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO; ADICIONADO DE SAL POR FROTACION DE LA SUPERFICIE, CON O SIN CULTIVO LACTICO, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN, DE FORMA CILINDRICA, CUADRANGULAR, RECTANGULAR O DE CANASTA, CON PESO APROXIMADO DE 100 G A 3 KG. SUELE LLAMARSE QUESO FRESCO, BLANCO O DEL PAIS; ES PUESTO A SU CONSUMO ANTES DE INICIADA SU	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									MADURACION. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAX. 58PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALIS 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/GSALMONELLA SPPAUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENESNEGATIVO EN 25 GRAMOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA BLANDA, ELASTICA Y FIRME, COLOR BLANCO, OLOR LACTEO SIN NOTAS EXTRAÑAS, SABOR LIGERO, SUAVE Y AGRADABLE.DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. LA FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS, ALMACENADOS CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS,QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.		
48	QUESO OAXACA 500 G	22104-0243	480202010200	480	202	0102	00	QUESO OAXACA HOSPITAL PAQUETE DE 500 G, ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO DE LA COAGULACION DE LA LECHE PASTEURIZADA ENTERA DE VACA, LIBRE DE ALCALINIZANTES, POR MEDIO DE CUAJO NATURAL O ARTIFICIAL Y CULTIVOS LACTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS 18PORCEN, GRASA 20PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 58PORCEN;	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 100 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS .ESTAR EXENTOS DE ESCHERICHIA COLI, MICROORGANISMOS PATOGENOS, HONGOS Y LEVADURAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA ELASTICA, FIBROSA Y HOMOGENEA, FORMA DE REDONDA O ESFERICA IRREGULAR, COLOR BLANCO MARFIL O CREMA, OLOR LACTEO, SABOR A LECHE SUAVE Y AGRADABLE. ES UN QUESO FUNDIBLE Y CORTABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA Y ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD. MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE. DEBE ESTAR ALMACENADO EN ESPACIOS CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA. EL QUESO OAXACA FRESCO O BIEN FABRICADO SE DETECTA AL SEPARAR LAS TIRAS, SE APRECIAN LAS HEBRAS. A LA SEMANA SE EMPIEZAN A SEPARAR LAS HEBRAS EN BLOQUE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 6 A 15 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION, POR LA MENOR PRESENCIA DE AGUA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER SUS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS.		
49	REQUESON SIN SAL 500 G	22104-0243	480202010300	480	202	0103	00	REQUESON SIN SAL HOSPITAL VERIFICAR EMPRESA, MARCA Y EMPAQUE QUE GARANTICEN LA CALIDAD, POR SU ALTO RIESGO DE CONTAMINACION DE 500 G EN ENVASE DE PLASTICO QUE IMPIDA SU CONTAMINACION. PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL SUERO DE LECHE ENTERA, SEMIDESCREMADA, O DESCREMADA PASTEURIZADA DE VACA, EL CUAL ES COAGULADO POR CALENTAMIENTO EN MEDIO ACIDO PARA FAVORECER LA OBTENCION DE LA	PAQUETE	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									CUAJADA, LA QUE ES SALADA, DRENADA, MOLDEADA, EMPACADA Y ETIQUETADA Y POSTERIORMENTE REFRIGERADA PARA SU CONSERVACION.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS MIN 10PORCEN; GRASA MIN 5PORCEN; HUMEDAD MAXIMA 80PORCEN. LIMITE MAXIMO DE FOSFATASA RESIDUAL 4 UF/G, ARSENICO 0.2 MG/KG, PLOMO 0.5 MG/KG, ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES ≤100 UFC/G; SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENTE EN 25 GRAMOS, VIBRIO CHOLERAEE AUSENTE EN 50 GRAMOS, ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA NEGATIVA; MOHOS Y LEVADURAS 500 UFC/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 1000 UFC/G. CON CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA.-BLANDA Y SUAVE, DE SABOR, OLOR Y COLOR CARACTERISTICO (LACTEO), ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR MARCA, NOMBRE, ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, LISTA Y CANTIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE ELABORACION, FECHA DE CADUCIDAD Y LAS LEYENDAS CONSERVESE EN REFRIGERACION, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. DEBE CONTENER LA INFORMACION NUTRIMENTAL.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. NO DEBE CONTENER MATERIA EXTRAÑA. POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 3 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. 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.		
50	QUESO AMERICANO REB 20 G. 180 G	22104-0243	480202020200	480	202	0202	00	QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 180 G . ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.</p>		
51	QUESO AMERICANO REB 20 G. 1000 G	22104-0243	480202020203	480	202	0202	03	<p>QUESO AMERICANO HOSPITAL Y GUARDERIA REBANADA INDIVIDUAL DE 18 A 20 G , ENVUELTA EN PLASTICO AL ALTO VACIO, EMPACADAS EN CAJA DE CARTON O BOLSA IMPERMEABLE DE 1000 G. ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE LA MOLIENDA DE QUESOS NATURALES CON DIFERENTES GRADOS DE MADURACION, MEZCLA Y ESTANDARIZACION DE</p>	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ESTOS POR ADICION DE PROTEINAS DE ORIGEN LACTEO Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL, COCINADAS BAJO TRATAMIENTO TERMICO CON AYUDA DE SALES EMULSIFICANTES, LLENADO Y ENVASADO EN CALIENTE EN PELICULA O BOLSA PLASTICA IMPERMEABLE. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE Y COMPACTA, REBANABLE, MADURADA Y PRENSADA; FORMA RECTANGULAR O CILINDRICA (BLOQUE) CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 180 G. A 4 KG, CON TIEMPO DE MADURACION DE 1 MES; SE PERMITEN ESTABILIZADORES DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO – QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 16 - 22PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 48PORCEN, LACTOSA 5PORCEN, SAL 1.5 – 2.5PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS . SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON TEXTURA ELASTICA Y LISA; COLOR AMARILLO A NARANJA; OLOR SUAVE, LACTEO Y CARACTERISTICO SIN NOTAS EXTRAÑAS; SABOR SUAVE, LIBRE DE NOTAS EXTRAÑAS COMO RANCIDEZ O DE QUESO MUY MADURO. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. CON LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICANDO EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 7 ° C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 90 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.		
52	QUESO AÑEJO 500 G	22104-0243	480202020400	480	202	0204	00	QUESO AÑEJO HOSPITAL DE 500 G ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO OBTENIDO A PARTIR DE LA COAGULACION DE LA LECHE ENTERA DE VACA, POR MEDIO DE CUAJO CON ADICION DE SAL DIRECTAMENTE A LA PASTA, PUDIENDO CONTENER O	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									NO CLORURO DE CALCIO ANHIDRIDO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02 PORCEN DE CULTIVO LACTICO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA MIN 27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS, ALMACENADO CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.SE SUGIERE MANTENER EN UN LUGAR FRESCO Y CUBIERTO. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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.		
53	QUESO COTIJA 1000 G	22104-0243	480202020500	480	202	0205	00	QUESO COTIJA HOSPITAL DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO FABRICADO EN LA LOCALIDAD DE COTIJA, MICHOACAN, MADURADO Y PENSADO, OBTENIDO DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA O HERVIDA DE VACA LIBRE DE ALCALINIZANTES ; COAGULADO POR CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS ADICIONADO DE SAL EN LA PASTA CON O SIN CLORURO DE ANHIDRO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN ; DE PASTA DURA, COMPACTO Y DESMORONABLE. MADURADO DE 10 DIAS A UN AÑO, DE FORMA CIRCULAR Y PESO APROXIMADO DE 11 KG A 30 KG. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS MIN 26PORCEN, GRASA	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									27PORCEN, HUMEDAD MAX. 34PORCEN; ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G (NUMERO MAS PROBABLE); STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G (UNIDADES FORMADORAS DE COLONIAS); HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DURA, SABOR Y OLOR MAS FUERTES QUE LOS QUESOS FRESCOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. ELABORADO CON LECHE DE VACA, EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, MARCA, DIRECCION DEL FABRICANTE.NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.SU VIDA MEDIA ES DE 90 DIAS ALMACENADOS CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO POSTERIOR A 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION O ACORDES A LAS DISPOSICIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.		
54		QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS 300 G	22104-0243	480202020700	480	202	0207	00	QUESO COTTAGE BAJO EN GRASAS HOSPITAL Y GUARDERIA EXCLUSIVAMENTE PARA USO HOSPITALARIO, BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. DE 300G , EN ENVASE PLASTICO, CON SELLO DE GARANTIA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO BLANDO, SUAVE, EN GRUMOS, OBTENIDO DE LA LECHE PASTEURIZADA DESCREMADA O DE LECHE EN POLVO DESCREMADA DE VACA, CON CULTIVOS LACTICOS EN LA LECHE, CLORURO DE CALCIO ANHIDRO EN UNA CANTIDAD DE 0.02 COMO MAXIMO. CUAJADO EN CONDICIONES DEFINIDAS DE TIEMPO Y TEMPERATURA, DESUERADO EN FORMA MECANICA, SALADO CON SALMUERA DIRECTO A LA MASA, NO ES PRENSADO. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS GRASA BUTIRICA MAXIMO 1PORCEN; HUMEDAD MAXIMO 80PORCEN, PROTEINAS DE 10 A 12 PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN; PH MINIMO 4.5- MAXIMO 5; ESCHERICHIA COLI MAX 100 UFC/G.; STAPHYLOCOCCUS AUREUS UFC/G. MAXIMO 100; SALMONELLA NEGATIVO; HONGOS UFC /G. MAXIMO 500; LEVADURA UFC /G. MAXIMO 500 CARACTERISTICAS SENSORIALES TIENE COLOR BLANCO, GRANULOS BLANDOS DE CUAJADA, SABOR Y OLOR	PAQUETE	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO DEBERA SEÑALAR LA ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. EL CONTENIDO DEL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA. LEYENDA DE ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA. FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO.POR SU CONTENIDO EN LACTOSA DEBE CONSUMIRSE LO MAS FRESCO POSIBLE, SU VIDA MEDIA ES DE 4 A 6 DIAS ALMACENADOS CON ESTRUCTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA.REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 ° C. NO DEBEN PERMANECER SIN REFRIGERACION MAS DE 2 HORAS.NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD.ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ESTE TIPO DE QUESOS SE DEBE VENDER AL PUBLICO EN UN PLAZO NO MAYOR DE 15 DIAS DESPUES DE LA FECHA DE SU ELABORACION, LA CUAL DEBE DE APARECER EN LA ETIQUETA.</p>		
55	QUESO MANCHEGO 500 G	22104-0243	480202020801	480	202	0208	01	<p>QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 500 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS 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 CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G;</p>	PAQUETE	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.		
56	QUESO MANCHEGO 1000 G	22104-0243	480202020802	480	202	0208	02	QUESO MANCHEGO HOSPITAL Y GUARDERIA DE 1000 G. ENVASADO EN EMPAQUE IMPERMEABLE (PLASTICO O ENCERADO) DE PREFERENCIA AL ALTO VACIO, PARA PROTEGER LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL QUESO ELABORADO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA Y LIBRE DE ALCALINIZANTES, COAGULADA POR MEDIO DEL CUAJO Y CULTIVO DE BACTERIAS LACTICAS. SE ADICIONA SAL A LA CUAJADA EN SALMUERA O POR FROTACION, CLORURO DE CALCIO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 0.02PORCEN Y COLORANTE PERMITIDO. PASTA SEMIBLANDA, FUNDIBLE, REBANABLE Y COMPACTA, MADURADA Y Prensada; FORMA CILINDRICA CON PESO VARIABLE APROXIMADO DE 200 G A 10 KG CON TIEMPO DE MADURACION DE 2 SEMANAS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 20PORCEN, GRASA 24PORCEN, HUMEDAD MAX. 50PORCEN, ORGANISMOS COLIFORMES FECALES 50 NMP/G; STAPHYLOCOCCUS AUREUS 100 UFC/G; HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G SALMONELLA SPP AUSENTE EN 25 GRAMOS; LISTERIA MONOCYTOGENES NEGATIVO EN 25 GRAMOS; CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SEMIBLANDA, LIGERAMENTE QUEBRADIZA, COLOR	PAQUETE	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										AMARILLO CREMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO ESPECIFICACION Y VARIEDAD DEL QUESO. INCLUIR LAS LEYENDAS ELABORADO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION, INDICAR EL PORCEN DE GRASA MINIMA, EL PORCEN DE PROTEINA MINIMA Y PORCEN DE HUMEDAD MAXIMA, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR EL SABOR AGRIO O AMARGO, CONSISTENCIA GELATINOSA Y OLOR FUERTE O FETIDO. DEBE ALMACENARSE CON ESTRICTA LIMPIEZA Y A PRUEBA DE FAUNA NOCIVA. REQUIERE REFRIGERACION DE 1 A 4 °C. NO SE DEBEN UTILIZAR SUSTANCIAS GRASAS NO PROPIAS DE LA LECHE NI FECULAS O PRODUCTOS PARA CUAJAR DIFERENTES A LOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 30 A 45 DIAS DESPUES DE SU PRODUCCION.		
57		YOGURT DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA A 1000 ML	22104-0276	480202030001	480	202	0300	01	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 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO LACTEO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE SEMIDESCREMADA CON LECHE DESCREMADA EN POLVO, SOMETIDA A UN PROCESO DE PASTEURIZACION Y COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS: PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA MINIMO 2.4PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP ; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS ; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, LOTE DE FABRICACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10 °C. PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACTIVIDAD BACTERIANA, PROVOCANDO UNA ACIDEZ INDESEABLE.		
58		YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMAD A 1000 ML	22104-0179	480202030101	480	202	0301	01	YOGURT NATURAL DE LECHE DESCREMADA HOSPITAL NO INDIVIDUAL, SE DEBE VIGILAR SU CONSUMO DEBIDO A QUE TIENE UN COSTO MAYOR QUE EL DE LA LECHE (3 VECES MAS). DE 1 LITRO EN ENVASE DE PLASTICO GRADO ALIMENTICIO RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, CON TAPA DE SELLO HERMETICO QUE EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, EL ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE LECHE DESCREMADA DESHIDRATADA, HOMOGENEIZADA, ENRIQUECIDA CON EXTRACTO SECO, SOMETIDA A UN PROCESO DE COAGULACION POR FERMENTACION, MEDIANTE LA INOCULACION CON BACTERIAS LACTOBACILLUS BULGARICUS Y STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS. EL PRODUCTO FINAL DEBE CONTENER LOS MICROORGANISMOS VIVOS SEÑALADOS. DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS 3.6 PORCEN; GRASA 0 A 1PORCEN; DEBE CONTENER ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO ENTRE 0.8PORCEN Y 1.8PORCEN; PH DE 4.20 A 4.50; NO TENDRA CONSERVADORES, HUMEDAD 87PORCEN; SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE 25.3 PORCEN; BACTERIAS LACTICAS VIVAS MINIMO. 2 000 000 UFC / G; ORGANISMOS COLIFORMES MAXIMO 10 UFC/G; HONGOS 10 UFC/G; LEVADURAS MAXIMO 10 UFC/G; SALMONELLA SPP; LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y CONTAMINANTES QUIMICOS; CON VISCOSIDAD CARACTERISTICA DE 12 CM. MAXIMO EN 30 SEGUNDOS; REQUIERE REFRIGERACION DE 1° A 4°C. SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES SON CONSISTENCIA ESPESA Y CON CUERPO DE BATIDO CON SU	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										VISCOSIDAD CARACTERISTICA, COLOR BLANCO UNIFORME, OLOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO DE LA FERMENTACION LACTEA, SABOR ACIDO Y AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD SOBRE CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADO TIPO DE LECHE SEMIDESCREMADA O DESCREMADA, PORCEN DE GRASA DE LECHE QUE CONTIENE. DEBE ESPECIFICAR LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION, FECHA DE CADUCIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DATOS DEL FABRICANTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES FISICAS O QUIMICAS QUE SE CARACTERIZAN POR OLOR FUERTE O FETIDO. SU VIDA MEDIA ES DE 15 DIAS. REQUIERE REFRIGERACION DE 4 A 10° C PARA EVITAR LA ACTIVACION DE LA ACCION BACTERIANA Y AUMENTO EN LA ACIDEZ.		
GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES	59	SUBGRUPO 301 FRUTAS	CAÑA	22104-0055	480301010000	480	301	0100	00	CAÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO QUE SE CULTIVA EN ZONAS TROPICALES, SE PRODUCE GENERALMENTE POR TROZOS VIVACES QUE SE TOMAN DE LA PARTE SUPERIOR DEL TALLO ANTES DE QUE FLOREZCAN, ENTRE LOS 13 Y LOS 15 MESES DE EDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, QUEMADURAS POR EL SOL, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LOS TALLOS DEBEN ESTAR LIBRES DE CICATRICES Y SIN HOJAS SECAS O VERDES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0
	60		CIRUELA ROJA	22104-0093	480301050200	480	301	0502	00	CIRUELA ROJA HOSPITAL A GRANEL PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *EL FRUTO ES UNA DRUPA EN FORMA REDONDA CON DIAMETRO DE 4 CENTIMETROS APROXIMADAMENTE, DE PULPA JUGOSA, DULCE Y DE OLOR SUAVE; EN LA CIRUELA ROJA, LA CASCARA (EPICARPIO) ES ROJA, DELGADA, LISA, CON CIERTO CONTENIDO DE CERA Y PROTEGE LA PULPA (MESOCARPIO); EN EL CENTRO SE ENCUENTRA UNA SOLA SEMILLA DE FORMA ALMENDRADA, LA CUAL ESTA PROTEGIDA POR EL ENDOCARPIO (HUESO) QUE ES DURO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO, CON CONSISTENCIA FIRME Y AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN LOS TIPOS DE DEFECTOS QUE EXISTEN DEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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.		
61		CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0093	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 PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DEL CIRUELO CUANDO ESTA FRESCA, ES UNA DRUPA CARNOSA DE FORMA OVALADA, COLOR GUINDA OSCURO, 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 DESHIDRATAACION, 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 DESHIDRATAACION 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.	KILOGRAMO	0
62		DURAZNO	22104-0114	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	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									SER DE DIVERSAS VARIETADES, BLANCA, AMARILLA O ROSADA, DE FORMA REDONDA U OBLONGA, SEMI ACORAZONADA, DE 8 A 10 CM DE DIAMETRO, PRESENTA UNA SUTURA QUE PUEDE SER MAS O MENOS PROFUNDA; LA CASCARA DELGADA, SUAVE Y ATERCIOPELADA SE DESPRENDE HABITUALMENTE CON FACILIDAD, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO, VERDE AMARILLENTO O AMARILLO VERDOSO, CON FRECUENCIA MUESTRA ZONAS ROSADAS O ROJAS, LA PULPA ES AMARILLA ANARANJADA BLANCA O ROJA, ES CARNOSA, BLANDA, JUGOSA, AROMATICA, DE OLOR SUAVE Y GUSTO DULCE, EL HUESO DURO CON SURCOS ES CON FRECUENCIA ROJIZO Y SE ADHIERE A LA PULPA. EN TODOS SUS GRADOS DE CALIDAD SE DEBEN VERIFICAR LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS DE LA VARIEDAD; CONSISTENCIA FIRME. EXENTOS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION. NO DEBEN TENER DEFECTOS MAYORES NI CRITICOS COMO EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS CICATRIZADAS, MAGULLADURAS Y OTROS QUE AFECTEN O NO LA PULPA.		
63		GUAYABA	22104-0149	480301100000	480	301	1000	00	GUAYABA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SOLDADO (SINCARPICO), DE LA FAMILIA DE LAS MIRTACEAS, DEL TIPO DE LAS BAYAS, CARNOSO, DE FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE PERIFORME, DE 5 CM DE DIAMETRO; TIENE CASCARA COLOR VERDE, VERDE AMARILLA O AMARILLO CLARO, DELGADA Y LISA; LA PULPA ES FUERTEMENTE AROMATICA Y AGRIDULCE, DE CONSISTENCIA FIRME Y EN EL CENTRO ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS DURAS QUE CONTIENEN TANTAS VITAMINAS COMO LA PULPA. EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS TOTALES SOLUBLES (NO MENORES DE 7PORCEN) Y LA ACIDEZ TITULABLE (NO MAYOR DE 1PORCEN) ESTABLECIDA POR LA SARH Y SSA, ESTAN SUJETAS A LA TOLERANCIA. LAS HOJAS DE PSIDIUM GUAJAVA CONTIENEN QUERCETINA QUE ES UN PRINCIPIO ANTIESPASMODICO Y PROBABLEMENTE ANTIDIARREICO. EXISTEN 3 GRADOS DE CALIDAD Y EN TODOS ELLOS PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE GRIETAS O DE MAGULLADURAS ACENTUADAS ABUNDANTES RASPADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS NO CICATRIZADAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS. SE DEBE VERIFICAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO Y EL GRADO DE MADUREZ NECESARIO PARA SU CONSUMO. NO SE DEBEN RECIBIR FRUTOS CON	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
64	JICAMA	22104-0166	480301110000	480	301	1100	00			JICAMA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *BOTANICAMENTE ES UNA LEGUMINOSA, RAIZ TUBEROSA FORMADA POR UNO O VARIOS SEUDOTUBERCULOS, CON FORMA DE TROMPO DE BASE APLANADA Y APICE OBTUSO, DE DIVERSOS TAMAÑOS Y PESO, VARIA DE 500 A 1000 G, LA CUBIERTA ES FIBROSA Y DE COLOR BEIGE, LOS TEJIDOS INTERIORES BLANCOS, LIGERAMENTE TRANSPARENTES, CON FIBRILLAS DE HEMICELULOSA CON ALTO CONTENIDO ACUOSO, ES DE OLOR FRESCO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. AL MADURAR LA RAIZ AUMENTA SU CONCENTRACION DE ALMIDON. EXISTEN DOS TIPOS LA JICAMA DE AGUA Y LA JICAMA LECHOSA QUE DEPENDEN DEL GRADO DE MADUREZ.CADA RAIZ DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, ARRUGAS, MAGULLADURAS O COSTRAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. RECHAZAR FRUTOS CON ADHERENCIA SIGNIFICATIVA DE TIERRA (LODO) QUE ALTERA EL PESO BRUTO SOLICITADO Y QUE REPRESENTA UN FACTOR DE RIESGO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0
65	LIMÓN AGRIO	22104-0188	480301130000	480	301	1300	00			LIMÓN AGRIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.		
66		LIMÓN CON SEMILLA	22104-0188	480301130100	480	301	1301	00	LIMON CON SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE CONSISTENCIA FIRME, REDONDO, DE 3 A 4.5 CM DE DIAMETRO; CASCARA HABITUALMENTE DELGADA, BRILLANTE DE COLOR VERDE, OLOR FRESCO Y SUAVE, LA PULPA ESTA FORMADA POR GAJOS MUY JUGOSOS DE GUSTO ACIDO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS DE PUDRICION, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, COLOR, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, ASI COMO GRADO DE MADUREZ SOLICITADO. EL LIMON PERSA CON O SIN SEMILLA EN ESTADO SAZON, PRESENTA UN COLOR VERDE OSCURO, BRILLANTE, UN CONTENIDO DE JUGO DE 42.7PORCEN EN PESO, SOLIDOS SOLUBLES TOTALES DE 6.8PORCEN Y ACIDEZ DE 7PORCEN EXPRESADO COMO ACIDO CITRICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LAS TOLERANCIAS MARCADAS POR LA SARH Y LA SSA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0
67		MANDARINA REYNA	22104-0196	480301160100	480	301	1601	00	MANDARINA REYNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.		
68	MANDARINA CRIOLLA	22104-0196	480301160300	480	301	1603	00	MANDARINA CRIOLLA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *ES UNA FRUTA DE CONSISTENCIA SUAVE, DE FORMA REDONDA, CUYA SUPERFICIE SE MOLDEA DE ACUERDO A SUS GAJOS CON DIAMETRO MAYOR DE 5 A 12 CM, SU COLOR ES AMARILLO ANARANJADO LIGERAMENTE ROJIZO. LA CASCARA ES LISA, DELGADA Y BRILLANTE, MUY AROMATICA, LA PULPA FORMADA POR GAJOS ANARANJADOS FACILMENTE SEPARABLES ENTRE SI. LOS GAJOS ESTAN CUBIERTOS POR UNA MEMBRANA DELGADA Y TRANSPARENTE DE ALTO CONTENIDO HEMICELULOSICO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. ASEGURARSE DE SU PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO.	KILOGRAMO	0	
69	MANGO ATAULFO	22104-0197	480301170100	480	301	1701	00	MANGO ATAULFO HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.		
70		MANGO MANILA	22104-0197	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 PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS ACENTUADAS, DEBE PRESENTAR PEDUNCULOS CON UNA LONGITUD MAXIMA DE 1 CM, ASI COMO ABUNDANTES RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE EL ESTADO DE CONSERVACION SEA SATISFACTORIO. SE RECOMIENDA QUE LA FRUTA DENTRO DEL EMPAQUE LLEVE AMORTIGUADORES COMO VIRUTA, PAPEL SIN IMPRESION, SEPARADORES U OTRO MATERIAL QUE NO SE ADHIERA A LA FRUTA.	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

71	MANGO PARAISO O PETACÓN	22104-0200	480301170300	480	301	1703	00	MANGO PARAISO O PETACON HOSPITAL Y GUARDERIA CONFORME A LA CALIDAD Y PRECIO SE SOLICITARA LA VARIEDAD.A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE CON PESO NO MAYOR A 10 KG. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS ANACADIACEAS, DE DIVERSOS TAMAÑOS SEGUN LA VARIEDAD, DE 10 A 25 CM DE DIAMETRO MAYOR, ES DE FORMA OVAL MUY CARACTERISTICA; SU CASCARA LISA Y DELGADA TIENE CIERTO CONTENIDO DE CERAS; EL FRUTO MADURO ES AMARILLO, EN OCASIONES ROJIZO Y ADQUIERE A BREVE PLAZO MANCHAS MUY OSCURAS (NEGRAS); LA PULPA ES BLANDA, AMARILLA, JUGOSA DULCE CON AROMA Y GUSTO SUI GENERIS DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y GRADO DE MADUREZ QUE SE CONSIDERE; CADA FRUTA TIENE UN SOLO HUESO DE TAMAÑO SIEMPRE CONSIDERABLE Y DE DIVERSAS FORMAS SEGUN LA VARIEDAD.	KILOGRAMO	0
72	MANZANA RAYADA	22104-0200	480301180100	480	301	1801	00	MANZANA RALLADA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIETADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIETADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIETADES 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	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
73		MANZANA RED DELICIOUS	22104-0200	480301180200	480	301	1802	00		MANZANA RED DELICIOUS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0
74		MANZANA STARKING	22104-0203	480301180300	480	301	1803	00		MANZANA STARKING HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS ROSACEAS, DE FORMA GLOBOSA, DEPRIMIDO O UN POCO ALARGADO, UMBILICADO POR LOS DOS EXTREMOS, EL FRUTO ES CARNOSO, TAXONOMICAMENTE ES SINCARPICO DEL TIPO DE LOS POMOS, DE 10 CM DE DIAMETRO, SU CASCARA ES LISA, BRILLANTE Y DELGADA, DE COLOR VERDE, AMARILLO VERDOSO O ROJO SEGUN LA VARIEDAD	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DEL ARBOL; EN EL CENTRO SE UBICA EL CORAZON QUE ENCIERRA LAS SEMILLAS DE COLOR CAFE SEPARADAS DE LAS PARTES CARNOSAS QUE PROVIENEN DEL RECEPTACULO. CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA LA PULPA ES DE COLOR AMARILLO CREMA O AMARILLO VERDOSO, COMPACTA PERO JUGOSA, DULCE, CON OLOR FRESCO Y CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS ESTAN SUJETOS A LA TOLERANCIA ESTABLECIDA POR LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE TEXTURA LISA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD. COLOR VARIEDADES ROJAS, CASCARA DE COLOR ROJO CLARO, ROJO O ROJO OSCURO EN UN 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. VARIEDADES MIXTAS. CASCARA COMO MINIMO DE UN 50PORCEN DE SU SUPERFICIE COLOCADA CON ESTRIAS DE COLOR ROJO Y EL RESTO DE COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD. VARIEDADES AMARILLAS. CASCARA DE COLOR VERDE EN UN MINIMO DEL 75PORCEN DE SU SUPERFICIE. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
75	MELÓN CHINO	22104-0203	480301190100	480	301	1901	00	MELON CHINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO DE TIPO PEPONIDE. DE FORMA ESFEROIDAL LIGERAMENTE ALARGADA, DE DIAMETRO MAYOR DE 13 A 17 CM, AROMATICO, DULCE Y SUAVE; LA PULPA ES CARNOSA Y BLANDA, DE COLOR ANARANJADO O VERDE SEGUN LA VARIEDAD, JUGOSA Y SAPIDA. SU CASCARA ES RETICULADA CON LINEAS DE SUPERFICIE QUE FORMEN UNA PARED EN LA SUPERFICIE DEL FRUTO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
76	NARANJA AGRIA	22104-0211	480301200100	480	301	2001	00	NARANJA AGRIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, HESPERIDIO DE FORMA REDONDA, DE 8 A 12 CM DE	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DIAMETRO, DE CONSISTENCIA SUAVE; LA CASCARA TIENE DOS CAPAS; UNA GRUESA, DE COLOR ANARANJADO, CUANDO LA FRUTA ESTA MADURA POSEE GLANDULAS QUE SECRETAN SUSTANCIAS ESENCIALES DE AROMA PECULIAR Y UNA CAPA INTERNA DE LA CASCARA (MESOCARPIO) QUE ES BLANCA Y BLANDA, RICA EN PECTINAS; EL ENDOCARPIO ESTA FORMADO POR GAJOS MUY JUGOSOS DE COLOR ANARANJADO, MUY DULCES Y DE SABOR CARACTERISTICO. LOS RESIDUOS TOXICOS SERAN ESTABLECIDOS A LA TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, SIN MOHO. TIENE FORMA, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE SU VERDE CONSISTENCIA, FIRME Y CASCARA RAZONABLE, LISA, DE COLOR CARACTERISTICO A SU VARIEDAD Y MADUREZ. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
77	PAPAYA ROJA	22104-0218	480301210200	480	301	2102	00	PAPAYA ROJA. HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS, CADA PIEZA ENVUELTA EN ALMOHADILLA ACOLCHONADA O ESPONJA PLASTICA DENTRO DE BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS CARICACEAS, ES DE FORMA OVOIDE, CASCARA QUE VA DEL COLOR VERDE AL COLOR AMARILLO PARA LA PAPAYA TIPO CERA Y DE VERDE A ANARANJADO PARA LA PAPAYA TIPO MAMEY, LISA Y BRILLANTE. DE ACUERDO A LA VARIEDAD EL FRUTO PUEDE PESAR DE 0.5 A 4 KG. LA PULPA ES AMARILLA O AMARILLA ANARANJADA, EN OCASIONES AMARILLO ROSADA, DE SABOR DULCE, ES ADEMAS OLOSOSA Y MUY SAPIDA. LOS RESIDUOS TOXICOS SON LOS ESTABLECIDOS A TOLERANCIA DE LA SARH Y LA SSA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. CON FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0		
78	PERA MANTEQUILLA	22104-0200	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,	KILOGRAMO	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									LIGERAMENTE APASTELADO Y CON MAYOR CONTENIDO CELULOSICO QUE OTROS POMOS. LA PULPA ES BLANCA, VERDOSA, COMPACTA Y JUGOSA, PERO LIGERAMENTE HARINOSA AL PALADAR, DE SABOR DULCE AROMATICO Y CON MENOS PECTINA QUE LA MANZANA; EL CORAZON ES SIMILAR AL DE LA MANZANA Y SUS SEMILLAS SON PEQUEÑAS, CAFES, SEMIPLANAS Y DURAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
79	PERON	22104-0200	480301230000	480	301	2300	00	PERON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN BANDEJA DE PULPA DE CARTON MOLDEADA Y CAJA CARTON CON TAPA. *ES DE FORMA REDONDA, CONSISTENCIA FIRME, SIMILAR A LA MANZANA, PERO LA CASCARA ES MENOS DELGADA, DE COLOR VERDE O AMARILLO Y/O LISA; LA PULPA ES AMARILLO VERDOSO O AMARILLO CLARO, CON SABOR MENOS DULCE O AGRIDULCE, SU OLOR ES SUAVE Y FRESCO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
80	PIÑA	22104-0233	480301240000	480	301	2400	00	PIÑA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO TROPICAL DE LA FAMILIA DE LAS BROMELIACEAS, LA PIÑA MADURA QUE PESA DE 1.5 A 3 KG TIENE UNA FORMA CARACTERISTICA CILINDRICA, ALARGADA QUE TERMINA EN SU EXTREMO SUPERIOR, GRADUALMENTE DE MENOR DIAMETRO, REMATADA POR UNA CORONA FORMADA POR HOJAS DISPUESTAS EN ROSETA, SU COLOR VARIA DE VERDE-AMARILLO A AMARILLO- ANARANJADO, SU PULPA AMARILLA ES MUY JUGOSA Y AGRIDULCE, SU EJE CENTRAL ES MAS CONSISTENTE CON MAYOR CANTIDAD DE CELULOSA, DE OLOR Y SABOR INTENSOS Y DE CONSISTENCIA LIGERAMENTE FIRME A LA MASTICACION. LA PIÑA ALCANZA SU PUNTO SAZON CUANDO LA FRUTA	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ADQUIERE UN TONO VERDE OSCURO Y LAS BAYAS SE TORNAN PLANAS Y BIEN FORMADAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
81	PLÁTANO DOMINICO	22104-0235	480301250100	480	301	2501	00	PLATANO DOMINICO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIEDADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
82	PLATANO MACHO	22104-0235	480301250200	480	301	2502	00	PLATANO MACHO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIETADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
83	PLÁTANO TABASCO	22104-0235	480301250500	480	301	2505	00	PLATANO TABASCO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G ± 10 PORCIENTO EN CAJA DE CARTON CORRUGADO DE DOBLE PARED. *LOS FRUTOS SON BAYAS DE FORMA ALARGADA Y CARACTERISTICA, LA FRUTA MADURA MIDE DE 10 A 30 CM SEGUN LA VARIEDAD, SU CASCARA DE COLOR AMARILLO QUE GRADUALMENTE ADQUIERE MOTAS CAFE OSCURO O NEGRAS QUE DENOTAN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ, SU CONSISTENCIA ES BLANDA PERO MUY RESISTENTE, LA PULPA ES BLANDA, BLANCO AMARILLENTO, RICA EN ALMIDON Y OTROS HIDRATOS DE CARBONO, EL PRIMERO DISMINUYE CONFORME LOS SEGUNDOS AUMENTAN SEGUN EL GRADO DE MADUREZ, SU AROMA ES DULCE Y SUAVE, SUS VARIETADES SE DIFIEREN POR SU TAMAÑO, COLOR Y CONTENIDO DE HIDRATOS DE CARBONO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, EXENTAS DE DAÑOS CAUSADOS POR TEMPERATURAS BAJAS, CON GRADO DE MADUREZ SATISFACTORIO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
84	SANDIA	22104-0253	480301260000	480	301	2600	00	SANDIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES EL FRUTO SINCARPICO Y CARNOSO, PEONIDE, ESFEROIDAL, ALARGADO, SU CASCARA ES VERDE OSCURO, BRILLANTE, LISA Y RESISTENTE AUNQUE NO DEMASIADO DURA. LAS CAPAS QUE LE SIGUEN SON BLANCAS CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA DIETARIA, NO	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									CELULOSICA, LA PULPA ES DE COLOR ROJO, SU AROMA ES SUAVE, FRESCO Y DE GUSTO DULCE.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
85	TEJOCOTE	22104-0262	480301270000	480	301	2700	00	TEJOCOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO SILVESTRE QUE SE ENCUENTRA EN LOS BOSQUES DE CONIFERAS Y ENCINOS. SU FRUTO ES UNA ESPECIE DE BAYA LLAMADA POMO CUYA PARTE COMESTIBLE ESTA CONSTITUIDA POR EL CALIZ, ES SEMEJANTE A UNA PEQUEÑA MANZANA, DE COLOR AMARILLO ROJIZO. LA PULPA ES MACIZA, AMARILLA, DE SABOR AZUCARADO, ACIDULADA, LIGERAMENTE AMARGA Y MUY AROMATICA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. PRESENTAR FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD, A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
86	TORONJA	22104-0265	480301280000	480	301	2800	00	TORONJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *ES UN FRUTO CARNOSO DE LA FAMILIA DE LAS RUTACEAS, DE FORMA REDONDA Y DE 14 A 18 CM DE DIAMETRO, LA CASCARA ES DE COLOR VERDE LIMON Y AMARILLO, BRILLANTE, LISA, CON PEQUEÑOS ORIFICIOS QUE CORRESPONDEN A LAS GLANDULAS SECRETORAS DE SUSTANCIAS QUE LE DAN UN OLOR PECULIAR, LA CAPA INTERIOR ES BLANDA, BLANCA, GRUESA Y ESPONJOSA, DE ESTRUCTURAS TRABECULARES, DE FIBRA DIETARIA, RICA EN HEMICELULOSA, LA PULPA ESTA ORGANIZADA EN GAJOS; EN CADA UNO DE ELLOS SE ALBERGA UNA SEMILLA Y ESTAN LIMITADOS POR TABIQUES MEMBROSOS DE MAYOR CONTENIDO CELULOSICO, EN SU INTERIOR SE ENCUENTRAN PELOS FUSIFORMES MUY JUGOSOS (50PORCEN DE SU PESO), DE OLOR SUAVE, GUSTO DULCE Y CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
87	TUNA	22104-0269	480301290000	480	301	2900	00	TUNA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 120 G + 10 PORCIENTO EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE TERRENOS ARIDOS, ES UNA BAYA DE FORMA OVOIDAL, CON DIAMETRO DE 6 A 9 CM, ES CARNOSO Y DE SABOR MUY DULCE CUANDO MADURA. LA CASCARA ES DE COLOR VERDE CLARO, CON NUMEROSAS ESPINAS. EN SU COMPOSICION PARTICIPAN CUERPOS CELULOSICOS RICOS EN CERA, LA PULPA ESTA CONSTITUIDA BASICAMENTE POR SEMILLAS Y FUNICULOS QUE LA UNEN AL RESTO DEL FRUTO, LAS SEMILLAS SON ABUNDANTES, DURAS POR SU CONTENIDO CELULOSICO Y DISCORDALES. LOS FUNICULOS SON LARGOS, CARNOSOS Y LLENOS DE JUGO DULCE, OLOR SUAVE Y CONSISTENCIA FIRME. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. EXENTAS DE AHUATES (ESPINAS GRANDES). EL GRADO DE MADUREZ SE DETERMINA POR EL CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES TOTALES (NO MENOR AL 11PORCEN). COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	
88	UVA SIN SEMILLA	22104-0270	480301300300	480	301	3003	00	UVA SIN SEMILLA HOSPITAL Y GUARDERIA PARA GUARDERIA SOLO SE AUTORIZA LA VARIEDAD SIN SEMILLA. A GRANEL, PESO EN KILOGRAMOS EN BOLSA DE POLIETILENO ATOXICA DE BAJA DENSIDAD TRANSPARENTE CON MICRO PERFORACIONES Y EN REJILLA O CAJA UVERA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS AMPELIDACEAS, EN BAYA (GRIMO), DE FORMA ESFERICA, SIN CARPICA Y CARNOSA MUY JUGOSA QUE SE AGRUPA EN RACIMOS; LA CASCARA ES DELGADA Y RESISTENTE, SU COLOR VARIA DEL VERDE LIMON AL ROJO SOLFERINO OSCURO; DE PULPA AROMATICA, DE SABOR DULCE Y ACIDO SEGUN SU VARIEDAD. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA Y LIMPIA; DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGASSIN MOHO. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO DEL TIPO O VARIEDAD. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA. LOS RACIMOS NO DEBEN ESTAR DEMASIADO RALEADOS NI COMPACTOS. LOS ESCOBAJOS (RAMOS DEBEN SER FUERTES, NO SECOS, NO QUEBRADIZOS. EL COLOR DEBE SER DE ACUERDO A SU VARIEDAD NEGRAS O TINTAS, ROJAS O ROSADAS Y BLANCAS (PURPURA), ROSA OSCURO, 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.		
89		UVA PROCESADA DESHIDRATADA	22104-0270	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 PLASTICA DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD TRANSPARENTE DE CIERRE HERMETICO O ABRE FACIL, EN BANDEJA O TARA DE PLASTICO REUTILIZABLE. *SE OBTIENE DE LA DESECACION DE LAS UVAS FRESCAS, SANAS, DE VARIEDADES QUE SE AJUSTAN A LAS CARACTERISTICAS DE LA VITIS VINIFERA L. (CON EXCLUSION DE LAS PASAS DE CORINTO), LIMPIAS, LAVADAS, SIN PEDUNCULOS NI PEDICELOS (EXCEPTO EL TIPO MALAGA). EXISTEN 2 TIPOS SIN SEMILLAS Y CON SEMILLAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE POLVO Y PLAGAS, SIN APARIENCIA BLANQUECINA O CON INDICIOS DE MOHO. TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y UNIFORMIDAD EN EL TAMAÑO. EL COLOR SERA DE ACUERDO A SU VARIEDAD. LA DESHIDRATACION A QUE SON SOMETIDAS LAS UVAS, LLEVA AL FRUTO HASTA UN CONTENIDO DE AGUA MUY BAJO Y A UN PH BAJO, PARA EVITAR LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO Y DARLE UN ASPECTO BRILLANTE. DURANTE ESTA OPERACION SE PERMITE LA ADICION DE AGENTES CONSERVADORES, TALES COMO EL BIOXIDO DE AZUFRE (METABISULFITO DE SODIO) O ACIDO SORBICO. DESECARLAS AL SOL EVITA EL USO DE ESTOS CONSERVADORES, PERO ES INDISPENSABLE GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL PROCESO.	KILOGRAMO	0	
90	302 VEGETALES	ACELGA	22104-0010	480302010000	480	302	0100	00	ACALGA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS QUENOPODACEAS. SUS HOJAS SON GRANDES, ANCHAS Y RUGOSAS; DE COLOR VERDE OSCURO Y BRILLANTE, PECIOLLO 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, METEREOLÓGICO, ENTOMOLÓGICO, MICROBIOLÓGICO O GENÉTICO-FISIOLÓGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS/DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.</p>		
91	AGUACATE HASS	22104-0012	480302020200	480	302	0202	00	<p>AGUACATE HASS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADA, CUANDO SEAN CANTIDADES MENORES DE 5 KG. CAJA DE PLASTICO CON SEPARADORES DE CARTON CORRUGADO (CUANDO SEAN CANTIDADES MAYORES DE 5 KG.) NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. CABE ACLARAR QUE AUNQUE EL AGUACATE ES UNA FRUTA, SE UBICO EN ESTE GRUPO POR LA FORMA DE CONSUMO EN NUESTRA POBLACION QUE CORRESPONDE MAS A UN VEGETAL. EL FRUTO ES UNA BAYA OVAL DE 200 A 300 G DE PESO; DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD LA CASCARA ES LISA O ASPERA, LUSTROSA, EN ALGUNAS VARIEDADES ES BLANDA Y COMIBLE POR TENER</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>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.</p>		
92		APIO	22104-0022	480302030000	480	302	0300	00	<p>APIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO ADECUADO AL TAMAÑO O PESO DEL ALIMENTO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HERBACEA DE LAS FAMILIAS DE LAS UMBELIFERAS, CRECE EN CLIMAS FRIOS A TEMPLADOS. SE UTILIZA TANTO EL TALLO COMO LAS HOJAS. SE HAN LOGRADO MUCHAS VARIEDADES DE APIO, QUE PUEDEN DIVIDIRSE EN DOS GRUPOS APIO DE PENCA (USO COMUN) Y LOS DE RABANO QUE SON RAICES. EL TALLO ES DE COLOR VERDE PALIDO, GRUESO, LAMPIÑO, ASURCADO Y RAMOSO, COMPUESTO POR ESTRUCTURAS CELULOSICAS Y LAS HOJAS SON LARGAS Y HENDIDAS DE COLOR VERDE CLARO A VERDE OSCURO. SE LE ATRIBUYEN EFECTOS COMO DIURETICO LIGERO.LAS HOJAS DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, ENTERAS,</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS O DESCOMPOSICION, CON FORMA CARACTERISTICA, LIBRES DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLÓGICO, ENTOMOLÓGICO, MICROBIOLÓGICO O GENÉTICO-FISIOLÓGICO. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL, AUN CUANDO TAMBIEN SE PUEDEN EXPENDER COMO NO CLASIFICADAS. PARA ESTE CUADRO BASICO, ESTAS ULTIMAS NO SE INCLUYEN. LOS GRADOS DE CALIDAD SON EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO.2, QUE SE DETERMINAN BASANDOSE EN EL TAMAÑO DE LA HOJA. SE SEÑALAN 3 CLASES DE DEFECTOS DEFECTOS MENORES. PRESENCIA DE MATERIA EXTRAÑA (TIERRA), LIGERAS MAGULLADURAS O MANCHAS EN HOJAS Y TALLO SI CUBREN MENOS DEL 10PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTOS MAYORES LOS ANTERIORES SI CUBREN DE 10 A 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O HAY EVIDENCIAS DE MARCHITEZ, PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS ANTERIORES SI CUBREN MAS DEL 25PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL O ENFERMEDADES AVANZADAS O DAÑOS POR PLAGAS, PERFORACIONES Y ROTURAS QUE AFECTEN LA INTEGRIDAD DEL PRODUCTO. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.		
93	BETABEL	22104-0034	480302040000	480	302	0400	00	BETABEL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL BETABEL ES UNA RAIZ CORRESPONDIENTE A UNA VARIEDAD DE REMOLACHA, SU FORMA PUEDE SER GLOBOSA O CONICA, DE 12 A 15 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO MORADO Y DE CONSISTENCIA FIRME, GUSTO DULCE Y OLOR TENUE CARACTERISTICO. PUEDE CONSUMIRSE CRUDO O COCIDO, AUNQUE ESTA ULTIMA TECNICA DESTRUYE EL ACIDO ASCORBICO. DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y DE CONSISTENCIA FIRME Y LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, HERIDAS Y MAGULLADURAS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICE EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	
94	BROCOLI	22104-0035	480302050000	480	302	0500	00	BROCOLI HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION, EN ESTADO FRESCO; EN EL CASO DEL BROCOLI CONGELADO, SOLO DEBE USARSE CUANDO NO HAY DISPONIBILIDAD DEL FRESCO Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFICA.FRESCO A GRANEL, POR PESO EN	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO. EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18° C. INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C. SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO. EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.</p>		
95	BROCOLI PROCESADO CONGELADO 1000 G	22104-0035	480302050100	480	302	0501	00	BROCOLI PROCESADO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO 1000 G, EL BROCOLI CONGELADO DEBERA VENIR EN BOLSAS DE PLASTICO, SELLADAS Y CONSERVADAS EN CONGELACION A -18°	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>C.INFLORESCENCIAS RACIMOSAS QUE SE PRESENTAN REUNIDAS EN CABEZUELAS DE COLOR VERDE O VIOLETA GRISACEO CARACTERISTICOS, CARNOSAS, TIERNAS, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR PENETRANTE. TIENEN CERCA DE 10 CM DE DIAMETRO. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION DE LA INFLORESCENCIA Y LA ABERTURA DE LAS YEMAS. EN PUNTO SAZON LA YEMA ESTA CERRADA Y LA INFLORESCENCIA ESTA COMPACTA. LA PRESENCIA DE RESIDUOS TOXICOS ESTA SUJETA A LAS TOLERANCIAS ESTABLECIDAS POR LA SARH Y LA SSA, INCLUYENDO RESIDUOS DE PLAGUICIDAS, PRODUCTOS MEJORADORES DE LA APARIENCIA Y OTROS. EL BROCOLI CONGELADO ES EL PRODUCTO QUE HA SIDO SELECCIONADO FRESCO, LIMPIO Y SANO DE LA PLANTA DEL BRECOL, SIENDO CLASIFICADO, RECOLECTADO, LAVADO Y ESCALFADO SUFICIENTEMENTE PARA LOGRAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y SABOR NATURAL; ES SOMETIDO A UN PROCESO DE CONGELACION EN EQUIPO APROPIADO EN ZONAS DE TEMPERATURA DE CRISTALIZACION MAXIMA, SE PASA RAPIDAMENTE HASTA LOGRAR LA ESTABILIZACION TERMICA A UNA TEMPERATURA DE -18°C.SE CLASIFICA EN TRES GRADOS DE CALIDAD, EN ORDEN DESCENDENTE MEXICO EXTRA, MEXICO NO. 1 Y MEXICO NO. 2, DE ACUERDO AL COLOR, TAMAÑO Y CALIDAD. LOS BROCOLIS DEBEN SER FRESCOS, LIMPIOS, SANOS, ENTEROS Y BIEN DESARROLLADOS; TENER FORMA, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO, SER COMPACTOS Y CON TALLOS FIRMES, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE DEFECTOS DE ORIGEN MECANICO, METEREOLOGICO, ENTOMOLOGICO, MICROBIOLOGICO O GENETICO-FISIOLOGICO.SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE DEBEN REUNIR ADEMAS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y CONSERVACION DEL PRODUCTO.EN EL BROCOLI CONGELADO SE DEBE GARANTIZAR SU CONSERVACION EN CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR.</p>		
96		CALABACITA ITALIANA	22104-0045	480302060200	480	302	0602	00	<p>CALABACITA ITALIANA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO.ES EL FRUTO TIERNO (NO MADURO) DE LA PLANTA DE SU MISMO NOMBRE; EL FRUTO ES UNA PEPONIDE. SU EPICARPIO (CASCARA) ES BLANDO Y COMIBLE, DE COLOR VERDE OSCURO AL VERDE CLARO CREMOSO, JASPEADO O NO, LISO, BRILLANTE; SU TAMAÑO SE DETERMINA EN LA CALABACITA CRIOLLA EN BASE A SU</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>DIAMETRO ECUATORIAL YA QUE TIENE FORMASEMIESFEROIDAL Y VA DE 5 A 8 CM APROXIMADAMENTE; EN LA CALABACITA ITALIANA SE BASA EN SU DIAMETRO POLAR (LONGITUD) QUE VA DE 7 A 12 CM. EL MESOCARPIO DE AMBAS ES CARNOSO Y BLANDO; EL ENDOCARPIO ES MAS JUGOSO. LAS SEMILLAS SON MULTIPLES, APLANADAS, BLANCAS O BLANCO AMARILLENTAS Y COMIBLES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO, FRESCO Y LIMPIO DE CONSISTENCIA FIRME Y CON AUSENCIA DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSEDEFECTOS MENORES ESCASAS RASPADURAS SUPERFICIALES, HERIDAS CICATRIZADAS DE MENOS DE 1 CM, LEVES QUEMADURAS DE SOL. DEFECTOS MAYORES MAGULLADURAS (3PORCEN) Y RASPADURAS QUE AFECTEN 5PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS CICATRIZADAS HASTA DE 2 CM Y QUEMADURAS DE SOL QUE CUBRAN HASTA 10PORCEN DE LA SUPERFICIE.DEFECTOS CRITICOS MAGULLADURAS QUE AFECTEN MAS DEL 3PORCEN DEL FRUTO, HERIDAS NO CICATRIZADAS, DEFORMACIONES SEVERAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. DEBE ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS; COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. VERIFICAR INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES QUE ADEMAS DEBEN REUNIR CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.</p>		
97	CEBOLLA BLANCA	22104-0075	480302090100	480	302	0901	00	<p>CEBOLLA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
98		CEBOLLA MORADA	22104-0075	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 PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. PLANTA HERBACEA, PROPIA DE CLIMAS CALIDOS Y TEMPLADOS. ES UN BULBO BLANCO COMPUESTO DE TELILLAS QUE ENVUELVEN Y CIÑEN A UN CONJUNTO DE MEMBRANAS TRANSPARENTES Y DELGADAS. EXISTEN DIVERSAS VARIEDADES ENTRES LAS QUE SE INCLUYEN LA CEBOLLA CAMBRAY Y LA CEBOLLA MORADA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y CASCARA LISA SIN INDICIOS DE GERMINACION, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION, SIN RAICES NI HOJAS PARA EL CASO DE LA CEBOLLA BOLA (BLANCA Y MORADA). EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES DEFECTOS DEFECTO MENOR ES AQUEL QUE NO AFECTA EN FORMA CONSIDERABLE LA ACEPTACION DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR, PUEDE CONSISTIR EN ROZADURAS,	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
99	CHAMPIÑÓN FRESCO	22104-0315	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 PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE DE TAMAÑO ADECUADO. SON VEGETALES CARENTES DE CLOROFILA, PERTENECEN A LA DIVISION DE LOS EUMICETOS, SOLO LOS DEL ORDEN ASCOMICETOS Y SOBRE TODOS LOS DEL ORDEN BASIDIOMICETOS SON COMESTIBLES; SU CONSISTENCIA ES CARNOSA Y FIRME, SU PEDUNCULO ES MACIZO Y CONSISTENTE SIN SER HUECO O ESPONJOSO; ESTOS DURAN VARIOS DIAS Y PUEDEN SECARSE SIN ENTRAR EN DESCOMPOSICION. ALGUNOS SON COMIBLES PERO OTROS SON VENENOSOS COMO LAS ESPECIES DEL GENERO AMANITA. POR LO ANTERIOR ES MUY NECESARIO SABERLOS IDENTIFICAR, SIENDO CONVENIENTE EL EMPLEO DE HONGOS CULTIVADOS. LOS CHAMPIÑONES ENLATADOS SON CONSERVAS ELABORADAS CON CHAMPIÑONES SANOS, ENTEROS O REBANADOS, LIMPIOS, ESCALDADOS Y SUMERGIDOS EN AGUA, AZUCAR, SAL Y CONSERVADORES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PARA EL PRODUCTO ENVASADO SOLIDOS SOLUBLES 3-4PORCEN, PH 5 A 6.5, CLORURO DE SODIO DE 1 A 2.5 PORCEN, MASA DRENADA 60PORCEN; EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE	KILOGRAMO	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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 OSCURO 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 CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.		
100		CHAMPIÑÓN ENVASADO REBANADO 380 G	22104-0315	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, AZUCAR, 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	LATA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE SU VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS, CONSISTENCIA FIRME. EL PRODUCTO FRESCO DEBE SER SANO Y LIMPIO, LIBRE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, PLAGAS Y MAGULLADURAS EXTENSAS. LAS PIEZAS DEBEN VENIR ENTERAS, DE CONSISTENCIA FIRME, DE UN COLOR CLARO QUE REFLEJE SU FRESCURA, EVITANDO RECIBIR LOS DE COLOR OSCURO 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 CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUBSTANCIAS TOXICAS.		
101	CHAYOTE SIN ESPINAS	22104-0083	480302110200	480	302	1102	00	CHAYOTE SIN ESPINAS HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 250 G ± 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSA DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA HERBACEA TREPADORA DE LA FAMILIA DE LAS CUCURBITACEAS QUE CRECE EN CLIMAS TEMPLADOS; DE ELLA SE EMPLEA CULINARIAMENTE EL FRUTO CARNOSO QUE ES DE FORMA PERIFORME, CON UN EJE MAYOR DE 14 A 16 CM Y DIAMETRO ECUATORIAL DE 9 A 11 CM. EL EPICARPIO DE COLOR VERDE AMARILLO ESTA CUBIERTO O NO DE ABUNDANTES ESPINAS DELGADAS Y PALIDAS DE 1 CM DE LONGITUD, NO MUY RIGIDAS QUE SE ABLANDAN PARCIALMENTE POR LA COCCION. SU PULPA (MESOCARPIO) ES VERDE CLARO; EL ENDOCARPIO ES MAS FIBROSO Y ESTA CUBIERTO DE ESTRUCTURAS PARCIALMENTE ADHERIDAS A LA PULPA Y QUE PROTEGEN A LA SEMILLA. LA PEPITA ES APLANADA, LISA Y FECULENTA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, FORMA, SABOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS; 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 CRÍTICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
102		CHICHARO LIMPIO	22104-0085	480302120100	480	302	1201	00	CHICHARO LIMPIO HOSPITAL Y GUARDERÍA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE PLÁSTICO Y CAJAS DE PLÁSTICO O MADERA DE TAMAÑO ADECUADO; COMO CHICHARO LIMPIO EN CHAROLA DE UNICEL, POR PESO EN KILOGRAMO, ENVUELTA CON PAPEL EGA PACK. ES UNA PLANTA HERBÁCEA 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 TAMBIÉN SE PUEDE ADQUIRIR COMO CHICHARO LIMPIO, SIN CASCARA, VERIFICANDO EL COSTO-BENEFICIO Y QUE CUBRA CON LA CALIDAD REQUERIDA. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES DEFECTOS LIGEROS QUE AFECTEN MENOS DE 1 CM ² DE SUPERFICIE DE LA VAINA, TALES COMO QUEMADURAS DE SOL, MANCHAS Y RASPADURAS. DEFECTOS MAYORES QUE AFECTEN HASTA 2 CM ² DE SUPERFICIE DE LA VAINA. DEFECTOS CRÍTICOS DEFECTOS QUE AFECTEN UN ÁREA SUPERIOR A LOS 2 CM ² DE SUPERFICIE Y ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRÍTICOS NI MAYORES. EN EL CHICHARO LIMPIO SE DEBE VERIFICAR LA CONSISTENCIA DE LA SEMILLA. VERIFICAR LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, QUE ESTE EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS, COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. LOS ENVASES DEBEN REUNIR CONDICIONES DE HIGIENE, VENTILACIÓN Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA, QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	0	
103		CHICHARO CONGELADO PAQ. 1000 G	22104-0085	480302120200	480	302	1202	00	CHICHARO CONGELADO HOSPITAL Y GUARDERÍA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MÁS BAJO COSTO POR TEMPORADA, MÁS ACCESIBLE Y SU COSTO BENEFICIO LO JUSTIFIQUE. A GRANEL. EN BOLSA DE POLIÉTFILENO DE 1 KILOGRAMO A UNA TEMPERATURA DE -18° C. SON LOS FRUTOS DE CHICHAROS FRESCOS, SANOS,	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ENTEROS, LIMPIOS, SACADOS DE LA VAINA ANTES DE QUE ESTEN DEMASIADO MADUROS Y DESARROLLEN UNA TEXTURA HARINOSA Y UNA PIEL DURA, SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO, PERMITIENDO QUE ESTEN DISPONIBLES TODO EL AÑO.GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE A -18° C, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO DE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES. USAR TECNICA ADECUADA PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO SE DEBEN VOLVER A CONGELAR. EMPAQUES INTEGROS QUE PERMITAN UNA BUENA CONSERVACION.		
104		CHILE HABANERO	22104- 0088	48030214 0600	480	302	1406	00	CHILE HABANERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO,	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATAACION, 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.		
105	CHILE JALAPEÑO	22104-0088	480302140700	480	302	1407	00	CHILE JALAPEÑO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENAS. 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; MUJY PICANTE. CHILACA DE	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOZO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATAACION, 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.		
106	CHILE LARGO O	22104-0088	480302140800	480	302	1408	00	CHILE LARGO O GÜERO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

			GÜERO						<p>PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILIENTAS. 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 OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO</p>
--	--	--	-------	--	--	--	--	--	---



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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 DESHIDRATAACION, 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.		
107		CHILE POBLANO	22104-0088	480302140900	480	302	1409	00	CHILE POBLANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO-AMARILLENTAS. LAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE DULCE DE 6 CM DE LARGO POR 1 CM DE ANCHO. ES EL MAS CARNOSO DE TODOS. SU SUPERFICIE ES IRREGULAR CON PEQUEÑAS ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATAACION, 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.		
108	CHILE SERRANO	22104-0088	480302141000	480	302	1410	00	CHILE SERRANO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO ES UNA BAYA CONICA, ALARGADA O GLOBOSA Y ACONISMADA, CON 4 A 20 CM DE LONGITUD; ES MODERADAMENTE CARNOSA, SU SUPERFICIE ES FIRME, LISA, BRILLANTE, DE COLOR QUE VARIA SEGUN LA ESPECIE; AMARILLO, ROJO O VERDE EN VARIAS TONALIDADES. SON VEGETALES SIN PULPA EN CUYO CENTRO ESTAN NUMEROSAS SEMILLAS QUE TAMBIEN VARIAN EN TAMAÑO Y SON DE FORMA REDONDA Y APLANADA, LIGERAMENTE RENIFORMES, DURAS Y DE COLORACION BLANCO- AMARILLENAS. 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	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>ANFRACTUOSIDADES, LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE; MUY PICANTE. CHILACA DE 18 CM DE LARGO POR 3.5 DE ANCHO, SUPERFICIE LISA, BRILLANTE, VERDE OSCURO. SU VARIEDAD ES DE LAS MAS PICANTES. HABANERO GLOBOSO DE 5 CM DE LARGO POR 4 CM DE ANCHO. SU SUPERFICIE ES LISA, BRILLANTE, DE COLOR VERDE O AMARILLO, DE ACUERDO AL GRADO DE MADUREZ Y A LA VARIEDAD. MUY PICANTE. JALAPEÑO CONICO, ALARGADO, DE 7 POR 3 CM. SU SUPERFICIE ES LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE. EN OCASIONES SE OBSERVAN PEQUEÑAS CICATRICES LONGITUDINALES DE COLOR CAFE CLARO. LARGO O GÜERO INCLUYE POR LO MENOS 3 VARIEDADES DIFERENTES DE CHILES. SEMICONICO, LONGITUD ENTRE 4 A 18 CM Y DE 2 A 3.5 CM DE DIAMETRO MAXIMO. COLOR VERDE CUANDO ES TIERNO Y COLOR ROJO, AMARILLO O BLANCO AL MADURAR. POBLANO CONICO, ALARGADO DE 10 CM DE LARGO POR 7 CM DE DIAMETRO MAYOR, CARNOSO, SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE DE COLOR VERDE OSCURO. SERRANO CONICO, ALARGADO DE 5 CM DE LARGO POR 1 CM DE DIAMETRO MAYOR. SU SUPERFICIE LISA Y BRILLANTE, DE COLOR VERDE HABITUALMENTE, ROJA O AMARILLA, ES EL MAS UTILIZADO. LA CANTIDAD DE CAPSAICINA CONTENIDA VARIA DE ACUERDO A LA VARIEDAD Y AL GRADO DE MADUREZ.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIOS SEÑALAN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y LOS NO CLASIFICADOS, ASI COMO TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES RASPADURAS, MANCHAS, QUEMADURAS DE SOL Y ROZADURAS QUE SEAN SUPERFICIALES Y TENGAN UN AREA MENOR DE UN 1 CM². DEFECTOS MAYORES LOS DEFECTOS MENORES CUANDO SU EXTENSION SEA MAYOR DE 1 CM², PERO MENOR DE 2 CM², LA PRESENCIA DE HERIDAS CICATRIZADAS O EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES. DEFECTOS CRITICOS LOS DEFECTOS MENORES CUANDO TIENEN UNA EXTENSION MAYOR DE 2 CM² O DESHIDRATACION, ATAQUE DE PLAGAS O ENFERMEDADES, HERIDAS NO CICATRIZADAS O GRIETAS. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE CORRESPONDA A LA VARIEDAD Y CALIDAD COMERCIAL SOLICITADAS.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

109	CHILE SECO ANCHO	22104-0088	480302150100	480	302	1501	00	<p>CHILE SECO ANCHO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR SON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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 50 PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIIDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE</p>	KILOGRAMO	0
-----	------------------	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	-----------	---



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
110		CHILE SECO DE ÁRBOL	22104-0088	480302150200	480	302	1502	00	CHILE SECO ARBOL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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 DESHIDRATAACION 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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, 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.		
111		CHILE SECO CASCABEL	22104-0088	480302150300	480	302	1503	00	CHILE SECO CASCABEL HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, 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.</p>		
112		CHILE SECO CHIPOTLE	22104-0088	480302150400	480	302	1504	00	<p>CHILE SECO CHILPOTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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</p>	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATAACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, 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.</p>		
113		CHILE SECO GUAJILLO	22104- 0088	48030215 0500	480	302	1505	00	<p>CHILE SECO GUAJILLO HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA</p>	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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 OSCURO. LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIIDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, 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</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
114		CHILE SECO MORITA	22104-0088	480302150600	480	302	1506	00		CHILE SECO MORITA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OSCURO; 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 OSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OSCURO (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 OSCURO O CAFE OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIETADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, SUPERFICIE BRILLANTE, RUGOSA Y QUEBRADIZA. ES DE LOS MENOS PICANTES. PASILLA CAPSICUM ANNUUM VAR	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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.		
115		CHILE SECO PASILLA	22104-0088	480302150800	480	302	1508	00	CHILE SECO PASILLA HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMO, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE CERRADAS, O CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORSON FRUTOS DE LAS SOLANACEAS DE FORMA CONICA ALARGADA O GLOBOSA, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD; MIDEN DE 3 A 14 CM DE LARGO Y DE 2 A 6 CM DE ANCHO. SON DESHIDRATADOS, POR LO QUE QUEDAN EN CIERTA FORMA PLEGADOS. SON CARNOSOS Y SEGUN LA VARIEDAD EL COLOR ES CAFE O ROJIZO OBSCURO; LA SUPERFICIE ES QUEBRADIZA. SU PRINCIPAL CARACTERISTICA ES QUE SON PICANTES POR LA CAPSAICINA QUE CONTIENEN, AUN CUANDO ESTE SABOR PICANTE SE REDUCE POR LA DESHIDRATACION Y LAS MANIOBRAS CULINARIAS A QUE SE SOMETE. ALGUNAS DESCRIPCIONES ESPECIFICAS SON CHILE ANCHO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT CONICO, DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE ANCHO, PLEGADO, CARNOSO, CONTIENE 50PORCEN DE HIDRATOS DE CARBONO. SUPERFICIE DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO, LISA, BRILLANTE PERO QUEBRADIZA. CASCABEL CAPSICUM ANNUUM L. VAR CERASIFORME (IRISH). FRUTO ESFERICO DE 3 CM DE DIAMETRO, CASCARA MAS GRUESA, SUPERFICIE DE COLOR ROJO OBSCURO (COMO LA PULPA) ES LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZO. CHILPOTLE CAPSICUM SP. FRUTO CONICO ALARGADO, DE 6 CM DE LARGO POR 3 CM DE ANCHO, PLEGADO, DE COLOR CAFE ROJIZO OBSCURO O CAFE OBSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA SURCADO LONGITUDINALMENTE POR DELGADAS CICATRICES. GUAJILLO CAPSICUM ANNUUM, L. LONGUM SENDT. SE CONSUMEN DOS VARIEDADES, UNA DE ELLAS MAS DELGADA Y MAS PICANTE QUE LA OTRA. FRUTO CONICO, ALARGADO DE 8 CM DE LARGO POR 2 CM O MENOS	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DE DIAMETRO MAYOR. CASCARA RELATIVAMENTE GRUESA Y DURA, DE COLOR ROJO OSCURO. SUPERFICIE LISA, BRILLANTE Y QUEBRADIZA. MORITA CAPSICUM SP L. VAR ABBREVIATUM. FRUTO DE 4 CM DE LARGO POR 2 CM DE DIAMETRO, SU CUERPO ESTA MODERADAMENTE PLEGADO POR LA DESHIDRATAACION Y SU COLOR ES CAFE ROJIZO OSCURO. SUPERFICIE RUGOSA Y QUEBRADIZA. MULATO CAPSICUM ANNUUM VAR GROSSUM SENDT DE 8 CM DE LARGO POR 6 CM DE DIAMETRO, COLOR CAFE OSCURO, 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 OSCURO, 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.		
116		CHILE CHIPOTLE ADOBADO 215 G	22104- 0088	48030216 0100	480	302	1601	00	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G . SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES.DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

117	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS 215 G	22104-0088	480302160300	480	302	1603	00	CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS HOSPITAL EN LATA CON CAPACIDAD DE 215 G SON CHILES FRESCOS QUE SE PROCESAN ENTEROS Y SE LES ADICIONA ADOBO ELABORADO CON CHILE ANCHO, JITOMATE, VINAGRE, ACEITE, SAL, AGUA Y ACIDO CITRICO QUE SE SOMETEN A TRATAMIENTO TERMICO QUE GARANTIZA SU CONSERVACION JUNTO CON EL SELLADO HERMETICO DE LOS ENVASES. DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO FRESCO, SANO, ENTERO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO Y PESO DRENADO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE. CLAVE DE LA FECHA DE FABRICACION Y NUMERO DE LOTE, SE DEBE ENVASAR EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO, CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENAJE, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS.	LATA	0
118	COL BLANCA	22104-0098	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 PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.	KILOGRAMO	0
119	COL MORADA	22104-0098	480302170200	480	302	1702	00	COL MORADA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. DE LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS, HERBACEA DE TALLO SENCILLO O RAMIFICADO. LAS HOJAS PENNINERVIADAS SON GRUESAS, ANCHAS Y SOBREPUESTAS, IMBRICADAS HASTA FORMAR UN CUERPO GLOBOSO COMPACTO (REPOLLO); A VECES LIGERAMENTE LOBULADAS, ONDULADAS BLANCAS VERDOSAS O ROJO MORADAS; CON UN PESO DE 300 A 800 G. EN LA COL	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									EXISTEN FLAVONAS QUE SE TORNAN AMARILLAS EN SOLUCIONES ALCALINAS; CAFES O VERDE GRISACEO EN PRESENCIA DE HIERRO, PERO SON INCOLORAS EN MEDIO LIGERAMENTE ACIDO.		
120	COLIFLOR FRESCA	22104-0099	480302180100	480	302	1801	00	COLIFLOR FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. LAS FLORES DE COLOR BLANCO O AMARILLO CLARO FORMAN INFLORESCENCIAS RACIMOSAS MAYORES QUE EN LA COL; SE REUNEN EN MASAS COMPACTAS CON CABEZUELAS BLANCAS, CARNOSAS Y JUGOSAS DE CERCA DE 20 CM DE DIAMETRO Y JUNTO CON LOS PEDUNCULOS FLORALES QUE SE HIPERTROFIAN, SON COMESTIBLES. SU MADUREZ SE DETERMINA POR LA COMPACTACION Y COLORACION DE LA INFLORESCENCIA, ASI COMO POR LA ABERTURA DE LAS YEMAS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME, TENER FORMA CARACTERISTICA, LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS, COMPACTA, ENTERA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EXISTEN TRES CALIDADES Y TRES TIPOS DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES EN MENOS DEL 8PORCEN, VELLOSIDADES Y QUEMADURAS DE SOL MENORES DE 5PORCEN. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA EVIDENCIA DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, MARCHITEZ O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES ENTRE UN 8 Y 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL ENTRE UN 5 Y 10PORCEN. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA COLIFLOR PRESENTA ESTADOS AVANZADOS O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O YEMAS ABIERTAS, MALFORMACIONES O MUTILACIONES MAYORES DE UN 15PORCEN, VELLOSIDADES O QUEMADURAS DE SOL MAYORES DE UN 10PORCEN. PARA FINES DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES.	KILOGRAMO	0	
121	EJOTE	22104-0115	480302190000	480	302	1900	00	EJOTE HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. NOTA EN	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>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 OLORES CARACTERISTICO Y UNA CONSISTENCIA FIRME.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO SEÑALAN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y UNA DE NO CLASIFICADO; SEÑALAN TAMBIEN 3 TIPOS DE DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, ROZADURAS, COSTRAS, MANCHAS O QUEMADURAS DE SOL SUPERFICIALES Y NO MAYORES DE 0.8 CM². DEFECTOS MAYORES LA PRESENCIA DE DEFECTOS MENORES QUE CUBRAN DE 0.8 A 1.6 CM² O LA DE PLAGAS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS Y GRIETAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DE LA VAINA. DEFECTOS CRITICOS SON LOS DEFECTOS MENORES EN EXTENSION MAYOR DE 1.6 CM² O LA DE ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O DE HERIDAS SIN CICATRIZAR; PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ACEPTAN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. COMPROBAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA CALIDAD COMERCIAL SOLICITADA.</p>		
122		ELOTE FRESCO ENTERO	22104-0115	480302200100	480	302	2001	00	<p>ELOTE FRESCO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO. ZNOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES LA MAZORCA TIERNA EN UN CONJUNTO DE SEMILLAS AGRUPADAS COMO INFLORESCENCIAS EN ESPADICE SITUADAS EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS DE ESTA PLANTA. LAS MAZORCAS ESTAN CUBIERTAS POR HOJAS VERDES LARGAS (BRACTEAS) QUE SOLO PERMITEN SALIR PARCIALMENTE A LOS ESTIGMAS (CABELLO DE ELOTE). EXISTEN DOS VARIEDADES EL BLANCO Y EL AMARILLO. CUANDO SE ADQUIERE EL PRODUCTO, SE COMPRARA CON BRACTEAS (HOJAS QUE LO CUBREN), LAS CUALES CONSTITUYEN UNA PROTECCION NATURAL.PARA SU</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS, HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. 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.		
123		ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO O 1000 G	22104-0115	480302200200	480	302	2002	00	ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO HOSPITAL Y GUARDERIA CUANDO NO EXISTA EL PRODUCTO EN ESTADO NATURAL, SEA DE MAS BAJO COSTO POR TEMPORADA Y MAS ACCESIBLE. EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. SON LOS GRANOS DEL MAIZ (ZEA MAYS) FRESCOS, SANOS, ENTEROS, LIMPIOS, DESPRENDIDOS DE LA MAZORCA Y SOMETIDOS A UN PROCESO DE CONGELACION Y ENVASADO HERMETICO QUE LES PERMITE ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO. GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES, PARA EVITAR CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADOS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS.	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>ESPINACA FRESCA HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR MEDIDAS DE HIGIENE. A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG.). NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. ESPINACA CONGELADA EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1 KILOGRAMO, A UNA TEMPERATURA DE -18° C. VEGETAL DE HOJA QUE PRESENTA UN COLOR QUE VA DEL VERDE CLARO AL VERDE OSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION. PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA</p>	KILOGRAMO	0
124	ESPINACA FRESCA	22104-0120	480302210100	480	302	2101	00					



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.		
125		ESPINACA PROCESADA PARA SOPA CREMA 88 G	22104-0120	480302210200	480	302	2102	00		ESPINACA PROCESADA CONGELADA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PESO. (88 G). 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 OSCURO, VIVAZ, LISA Y GRANDE, DE 25 A 40 CM DE LONGITUD, CON FILAMENTOS DONDE SE INSERTAN LOS PECIOLOS O TALLOS; RAIZ DE COLOR, OLOR Y SABOR TIPICO. LA ESPINACA CONGELADA ES A PARTIR DE PARTES FRESCAS, LIMPIAS, SANAS Y COMESTIBLES DE LA HOJA QUE REUNA LAS CARACTERISTICAS DE LA ESPECIE Y QUE HAYAN SIDO CLASIFICADAS, LAVADAS, SUFICIENTEMENTE BLANQUEADAS PARA ASEGURAR UNA ESTABILIDAD ADECUADA DE COLOR Y DE SABOR DURANTE LOS CICLOS NORMALES DE COMERCIALIZACION.PARA SU EMPLEO DEBEN DE ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, TENER FORMA, CARACTERISTICA, ESTAR LIBRES DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y DE OTROS DEFECTOS, AUSENTES DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EXISTEN TRES GRADOS DE CALIDAD Y TRES DE DEFECTOS DEFECTO MENOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MENOR DEL 7PORCEN, PERFORACION EN MENOS DEL 5PORCEN, MATERIA EXTRAÑA MENOR DEL 10PORCEN O TALLOS ROTOS EN MENOR DEL 2PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO MAYOR CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA ENTRE 8 Y 13PORCEN, PERFORACIONES ENTRE 6 Y 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA ENTRE 11 Y 20PORCEN O TALLOS ROTOS ENTRE 3 Y 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. DEFECTO CRITICO CUANDO UNA ESPINACA PRESENTA MANCHAS AMARILLAS EN UN AREA MAYOR DE 13PORCEN, PERFORACIONES EN MAS DEL 12PORCEN, MATERIA EXTRAÑA EN MAS DEL 20PORCEN O TALLOS ROTOS EN MAS DEL 7PORCEN DE LA SUPERFICIE TOTAL. PARA FINES DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA. EN LA ESPINACA CONGELADA SE DEBE GARANTIZAR QUE SE CONSERVE LA CONGELACION PERMANENTE, SIN FLUCTUACIONES DE TEMPERATURA PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS Y DETERIORO DEL PRODUCTO, SOBRE TODO EN SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES, USAR TECNICAS ADECUADAS PARA DESCONGELAR. UNA VEZ DESCONGELADAS NO VOLVER A CONGELAR. SUS EMPAQUES DEBEN ESTAR INTEGROS PARA UNA BUENA CONSERVACION.		
126	FLOR DE CALABAZA	22104-0150	480302220000	480	302	2200	00	FLOR DE CALABAZA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EN MANOJOS, POR PESO EN KILOGRAMOS, ENVASADAS EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, CON PERFORACIONES PARA VENTILAR EL PRODUCTO, SIN QUE LA HOJA SOBRESALGA DEL NIVEL SUPERIOR, ENVASE SECUNDARIO CAJA DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. (SIN REBASAR LOS 15 KG).ES LA FLOR DE DIVERSAS ESPECIES Y VARIEDADES DE CUCURBITA SP. ES UNA PLANTA HERBACEA ANUAL, LAS FLORES GRANDES Y AMARILLAS SON UNISEXUALES, PUES EN UNA MISMA EXISTEN FLORES MASCULINAS Y FEMENINAS, UBICANDOSE SOLITARIAMENTE EN LAS AXILAS DE LAS HOJAS. SON ACAMPANADAS Y LA COROLA TIENE CINCO LOBULOS QUE TERMINAN EN PUNTA. PARA USO CULINARIO SE EMPLEA LA FLOR MASCULINA COMPLETA.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADA, SANA, FRESCA, LIMPIA, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0	
127	JITOMATE BOLA	22104-0263	480302240100	480	302	2401	00	JITOMATE BOLA, HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA,	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.</p>		
128	JITOMATE GUAJE O GUAJITO	22104- 0263	48030224 0200	480	302	2402	00	<p>JITOMATE GUAJE O GUAJITO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE</p>	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS. EL FRUTO ES UNA BAYA GENERALMENTE REDONDA, A VECES ALARGADA, SU TAMAÑO VARIA ENTRE 6 Y 12 CM DE DIAMETRO, DE COLOR ROJO INTENSO CUANDO ESTA MADURA, LA CASCARA ES DELGADA, TRANSLUCIDA, LISA Y BRILLANTE; LA PULPA ES DE ALTO CONTENIDO ACUOSO, CARNOSA, COLOR ROJO Y SABOR, OLOR Y CONSISTENCIA PARTICULARES. TODOS ESTOS ATRIBUTOS SE DEBEN A SU COMPOSICION; SUS PIGMENTOS ESTAN FORMADOS POR LICOPENO Y CAROTENO.EL PRODUCTO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, ENTERO (SIN HERIDAS), FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR Y DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO DISTINGUEN 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y 3 CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES LA PRESENCIA DE RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS, CUANDO SON SUPERFICIALES Y CUBREN UN AREA NO MAYOR DE 7 CM². DEFECTOS MAYORES CUANDO LOS ANTERIORMENTE MENCIONADOS CUBREN AREAS DE 7.1 A 23 CM² O LA EVIDENCIA DE PLAGAS O ENFERMEDADES Y MAGULLADURAS QUE NO AFECTEN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. DEFECTOS CRITICOS RASPADURAS, COSTRAS O MANCHAS CUANDO CUBREN AREAS DE MAS DE 23 CM² O ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS NO CICATRIZADAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN EL INTERIOR DEL PRODUCTO. PARA EFECTOS DE COMPRA, NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES. SE DEBE VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SU VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR QUE LA ENTREGA CORRESPONDA A LA VARIEDAD, CALIDAD COMERCIAL Y GRADO DE MADUREZ SOLICITADAS. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
129	JITOMATE PROCESADO PURE 200 G	22104-0181	480302240300	480	302	2403	00	JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 200 G + 20 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	LATA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.</p>		
130	JITOMATE PROCESADO PURE 800 G	22104-0181	480302240301	480	302	2403	01	<p>JITOMATE PROCESADO EN PURE HOSPITAL Y GUARDERIA EN LATA O EN TETRABRIK DE 800 G. ES EL PRODUCTO PROVENIENTE DE JITOMATES DE LA ESPECIE LICOPERSICUM ESCULENTUM MILL MADUROS, LAVADOS, MOLIDOS, TAMIZADO, COLADO PARA LA ELIMINACION DE LA CASCARILLA, PEDUNCULOS, SEMILLAS Y OTROS CUERPOS DUROS Y GRUESOS; EL PRODUCTO RESULTANTE ES UN CONCENTRADO QUE CONTIENE NO MENOS DEL 8PORCEN, HASTA 24PORCEN DE SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL JITOMATE; SE PERMITEN LOS ADEREZOS SAL, CEBOLLAS, PIMIENTOS Y APIO (SIN EXCEDER DEL 10 PORCEN M/M DEL PRODUCTO Y ADITIVOS ALIMENTARIOS REGULADORES DEL PH (BICARBONATO DE SODIO, ACIDO CITRICO, ACIDO MALICO, ACIDO LACTICO, ACIDO TARTARICO). DESPUES DE SER ENVASADO, SE SOMETE A UNA ESTERILIZACION PARA ASEGURAR SU CONSERVACION. DEBERA ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y PARASITOS QUE PRESENTEN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, TEXTURA HOMOGENEA, SABOR CARACTERISTICO</p>	LATA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEL CONCENTRADO DE JITOMATE. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE JITOMATES DE CUALQUIER TAMAÑO, CORAZONES, PEDUNCULOS, HOJAS DE ADITIVOS O PELICULA DE LA PIEL O MARCAS (ZONAS ANORMALES DE OTRO COLOR). ETIQUETADO EL NOMBRE DEL PRODUCTO DEBERA INCLUIR, CUANDO NO SE HA QUITADO LA PIEL LA LEYENDA SIN MONDAR, EL MATERIAL ENVASADO PURE DE TOMATE O PULPA DE TOMATE SEGUN SE TRATE; EL TIPO DE AROMATIZADO, ADEREZADO O CONDIMENTADO, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION Y DATOS DEL FABRICANTE. SE DEBE COMPROBAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, RECHAZAR LATAS GOLPEADAS O CON DEFORMACIONES, VERIFICAR QUE LAS LATAS PRESENTEN CODIGO DE FABRICACION, ABRIRLA Y COMPARAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE CUERPOS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. VERIFICAR QUE NO EXISTA CORROSION EN LA LATA. EN EL CASO DE TETRABRIK SE DEBE VERIFICAR SU INTEGRIDAD.		
131		LECHUGA OREJONA	22104-0181	480302250100	480	302	2501	00	LECHUGA OREJONA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIETADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
132		LECHUGA ROMANA	22104-0181	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 PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIETADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA (LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA.LAS LECHUGAS	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
133	LECHUGA ESCAROLA	22104-0181	480302250300	480	302	2503	00	LECHUGA ESCAROLA HOSPITAL SE PODRA UTILIZAR PARA RESERVA DE VIVERES O CUANDO EL PRODUCTO NO ESTA DISPONIBLE EN ESTADO NATURAL O SU COSTO ES MAYOR QUE EL DESHIDRATADO.A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE PERFORADAS, SIN QUE LAS HOJAS SOBRESALGAN DEL NIVEL SUPERIOR O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO, MAXIMO 15 KG. .NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS ASTERACEAS (ALT.COMPOSITAE), DEL GENERO LACTUCA Y ESPECIE SATIVA. ES UNA PLANTA ANUAL O PERENNE, PRESENTA UNA GRAN DIVERSIDAD DADA PRINCIPALMENTE POR DIFERENTES TIPOS DE HOJAS Y HABITOS DE CRECIMIENTO DE LAS PLANTAS, SE DISPONEN EN EL MERCADO CON LAS SIGUIENTES VARIEDADES LACTUCA SATIVA VAR. CAPITATA (LECHUGA ROMANA), DE HOJAS CORTAS, ANCHAS, RIZADAS Y DE MENOR PESO QUE LA LECHUGA COMUN. LACTUCA SATIVA VAR. LONGIFOLIA	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									(LECHUGA OREJONA), ES LA MAS COMUN DE HOJAS LARGAS, ANGOSTAS, ERECTAS Y RIGIDAS. LACTUCA SATIVA VAR. CRISPA (LECHUGA ESCAROLA), DE HOJAS ABIERTA. LAS HOJAS EXTERIORES DE LAS LECHUGAS SON DE COLOR VERDE OSCURO Y A SU VEZ SON MAS RICAS EN CAROTENO, NITROGENO Y CELULOSA. LAS LECHUGAS DEBEN ESTAR PARA SU EMPLEO BIEN DESARROLLADAS, SANAS, ENTERAS, FRESCAS, LIMPIAS, SER DE FORMA CARACTERISTICA Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE HERIDAS O DE PLAGAS. EL TAMAÑO DE LA LECHUGA OREJONA SE DETERMINA CON BASE A SU LONGITUD Y EN LA LECHUGA ROMANA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO ESTABLECEN TRES GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y NO CLASIFICADAS ASI COMO TRES CLASES DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE DE 2 CM². DEFECTOS MAYORES MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS Y ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIES DE 2 A 4 CM² POR HOJA Y LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS O ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN A LAS HOJAS INTERIORES. DEFECTOS CRITICOS MANCHAS LIGERAS, RASPADURAS, COSTRAS O ROZADURAS QUE AFECTEN LAS HOJAS EXTERNAS Y QUE CUBRAN SUPERFICIE MAYOR DE 4 CM² POR HOJA Y LOS ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDADES Y LOS DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS O HERIDAS, QUE AFECTAN A LAS HOJAS INTERNAS. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
134		MOLE POBLANO ROJO 250 G	48030226 0100	480	302	2601	00	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO. ENVASE DE PLASTICO EN FRASCO DE 250 G + 20 DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL	FRASCO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA, 4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETHEREO, 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 Y A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.		
135	MOLE POBLANO ROJO 1000 G	48030226 0101	480	302	2601	01	MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA HOSPITAL ACORDE A LOS HABITOS DE LA REGION DONDE TENGA UN COSTO LOCAL BAJO Y SEA ACCESIBLE. DEBE GARANTIZARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO AUTORIZADO.ENVASE DE PLASTICO DE 1000 G DE MARCA REGISTRADA. PRODUCTO ALIMENTICIO DE COLOR Y ASPECTO VARIABLE SEGUN SU COMPOSICION QUE CONTIENE COMO INGREDIENTES BASICOS CHILES, ACEITES Y/O GRASAS COMESTIBLES, HARINAS, FECULAS, ALMIDONES, SAL, ESPECIAS, CONDIMENTOS, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES CONFORME LO MARCA LA NORMA OFICIAL MEXICANA Y ADITIVOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. SU DENOMINACION DEBE ESTAR DE ACUERDO CON LA FORMULA DE COMPOSICION Y CON EL LUGAR GEOGRAFICO DE LA REGION DE ORIGEN. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS 8PORCEN MAXIMO DE HUMEDAD, 11PORCEN MAXIMO DE CENIZAS, 5PORCEN MINIMO DE PROTEINAS, 8PORCEN MAXIMO DE FIBRA CRUDA,	FRASCO	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										4.5PORCEN MAXIMO DE EXTRACTO ETereo, PH DE 6.5.MICROBIOLOGICAS 3 X 106 COL/G MAXIMO DE CUENTA ESTANDAR DE MICROORGANISMOS, HONGOS 3000 COL/G MAXIMO, LEVADURAS 1000 COL/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES 1000 COL/G MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI EN 0.1G, SALMONELLA EN 25 G O TERMOFILICOS ANAEROBIOS A ESPORAS DE TERMOFILICOS ANAEROBIOS Y A ESTAFILOCOCOS AUREOS EN 1G (COAGULASA POSITIVA). CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA DE PASTA SEMISOLIDA, DE SUAVIDAD HOMOGENEA, COLOR DE ACUERDO A LA VARIEDAD, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA VARIEDAD, SIN PRESENTAR SIGNO DE RANCIDEZ O SABORES Y OLORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE O MARCA COMERCIAL REGISTRADA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INCLUYENDO ADITIVOS, LEYENDAS COMO HIERVASE ANTES DE USARSE, HECHO EN MEXICO. EL ENVASE DEBE SER EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD. EL VOLUMEN OCUPADO POR EL PRODUCTO NO DEBE SER MENOR AL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD TOTAL DEL ENVASE.		
136	NOPAL	22104-0208	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 PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.DE LA FAMILIA DE LAS CACTACEAS. ES UNA PLANTA QUE LLEGA A TENER HASTA 5 METROS DE ALTURA. EL TALLO ES CARNOSO, RAMIFICADO Y MULTIARTICULADO CON TEGUMENTOS GRUESOS; CADA ARTICULO DEL TALLO RECIBE EL NOMBRE DE PENCA (CLADODIO) Y TIENE FORMA SEMEJANTE AL CUERPO DE UNA RAQUETA. LOS PRODUCTOS MAS TIERNOS SON DE 10 A 20 CM DE LARGO POR 10 A 12 CM DE ANCHO, LAS HOJAS SE REDUCEN A ESPINAS (GLOQUIDIOS).	KILOGRAMO	0		
137	PAPA BLANCA	22104-0217	480302290200	480	302	2902	00	PAPA BLANCA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 200 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTA. TIENE CASCARA DELGADA DE	KILOGRAMO	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL DESHIDRATADO, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
138		PAPA CAMBRAY	22104-0217	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 PLASTICO BIODEGRADABLE,PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES UNA SOLANACEA. ESTE TUBERCULO ES UNA RAIZ DE FORMA GLOBOSA, TAMAÑO GRANDE, PULPA BLANCA O AMARILLA, DE COMPOSICION FECULENTO. TIENE CASCARA DELGADA DE COLOR QUE PUEDE IR DESDE EL AMARILLO PALIDO HASTA EL ROJO MAGENTA SEGUN LA VARIEDAD; BAJO LA CASCARA SE ENCUENTRA UNA CAPA FIBROVASCULAR Y UNA PARTE CENTRAL CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDON. EXISTEN DOS VARIEDADES PRINCIPALES BLANCA Y AMARILLA, CUYA COMPOSICION Y VALOR NUTRICIONAL SON SIMILARES.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, DE CONSISTENCIA FIRME, CASCARA RAZONABLEMENTE LISA, CON FORMA CARACTERISTICA, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS, ESTAR PRACTICAMENTE LIBRE DE DESCOMPOSICION O PUDRICION Y OTROS DEFECTOS. EL TAMAÑO DE LAS PAPAS SE DETERMINA CON BASE A SU DIAMETRO ECUATORIAL. DEBE TENER UN GRADO DE MADUREZ ADECUADO Y NO PRESENTAR RETOÑOS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, TANTO DEL PRODUCTO FRESCO COMO DEL	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
139		PEPINO	22104-0366	480302300000	480	302	3000	00		PEPINO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL 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 OSCURA, 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
140		PIMIENTO MORRON FRESCO	22104-0370	480302310000	480	302	3100	00		PIMIENTO MORRON HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. ENTREGA EN PAQUETES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR. EL FRUTO DEL PIMIENTO MORRON YA MADURO ES HUECO, DE FORMA GLOBOSA, LIGERAMENTE ADELGAZADO EN UNO DE SUS EXTREMOS Y PARCIALMENTE LOBULADO CERCA DEL PECIOLO, APROXIMADAMENTE DE 8 CM DE LARGO POR 6 O 7 DE ANCHO. EN SU DIAMETRO MAYOR EL EPICARPIO ES LISO, BRILLANTE, DELGADO Y DE COLOR VERDE; AMARILLO O ROJO CUANDO ESTA MADURO. EN SU INTERIOR EL FRUTO ALBERGA MULTIPLES SEMILLAS PEQUEÑAS, APLANADAS Y CIRCULARES DE COLOR VERDE PALIDO O AMARILLOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

141	PORO	22104-0217	480302320000	480	302	3200	00	PORO HOSPITAL Y GUARDERIA EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORES UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS. POSEE UN BULBO ALARGADO, EL TALLO TIENE DE 60 A 80 CM, LAS HOJAS PLANAS, LARGAS, ESTRECHAS Y ENTERAS; FLORES EN UMBELA CON PETALOS DE COLOR BLANCO ROJIZO. LAS HOJAS SE ENCUENTRAN ENROLLADAS UNA SOBRE OTRA Y SE CONSUMEN TANTO HOJAS COMO BULBOS.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0
142	RABANO LARGO	22104-0244	480302340200	480	302	3402	00	RABANO LARGO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOR.ES DE FORMA ALARGADA (35 A 60 CM) O ESFERICA (DE 2 A 3 CM), SU CAPA EXTERNA ES DE COLOR ROJO INTENSO Y LISA. SU INTERIOR ES BLANCO, DE SABOR LIGERAMENTE PICANTE. SUS CUALIDADES SENSORIALES SON MUY CARACTERISTICASPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, SIN INDICIOS DE GERMINACION Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. DEBE TENER FORMA, SABOR Y OLOR CARACTERISTICO SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0
143	TOMATE VERDE	22104-0264	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 PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE CARTON O PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDOREL FRUTO ES	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									REDONDO, LIGERAMENTE ACHATADO DE 4 A 5 CM DE DIAMETRO ECUATORIAL, CON EL EPICARPIO LISO, DE COLOR VERDE O VERDE AMARILLO, EN CUYA COMPOSICION INTERVIENEN CUERPOS CELULOSICOS QUE LE DAN IMPERMEABILIDAD Y CIERTA RESISTENCIA DE MODO QUE LAS ESTRUCTURAS INTERIORES ESTEN BIEN PROTEGIDAS. ESTA CUBIERTO POR UNA TUNICA O CASCARA QUE DEBE CONSERVAR PARA EFECTOS DE SU VENTA, QUE CORRESPONDE AL CALIZ, DELGADA, FIBROSA Y ASPERA POR SU ALTO CONTENIDO CELULOSICO, DE COLOR VERDE CLARO O VERDE AMARILLO, CON CIERTO TINTE MARRON. LA PULPA ES CARNOSA, VERDE AMARILLA Y ALBERGA NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS APLANADAS, REDONDAS Y PARCIALMENTE LEÑOSAS. ENTRE SUS CUALIDADES SENSORIALES DESTACA UN SABOR MODERADAMENTE ACIDOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. COMO EN OTROS VEGETALES SE CONSIDERAN DEFECTOS MENORES A LAS MANCHAS, ROZADURAS, RASPADURAS O COSTRAS SUPERFICIALES Y DE POCA EXTENSION. DEFECTOS MAYORES SON LOS MENORES CUANDO OCUPAN UNA EXTENSION MEDIA A LAS EVIDENCIAS DE PLAGAS, ENFERMEDADES O MAGULLADURAS QUE NO AFECTAN EL INTERIOR DEL FRUTO. DEFECTOS CRITICOS A LA EXTENSION ACENTUADA DE LOS DEFECTOS MENORES Y A ESTADOS AVANZADOS DE ENFERMEDAD O DAÑOS PRODUCIDOS POR PLAGAS, GRIETAS O MAGULLADURAS QUE AFECTAN AL INTERIOR.PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS O MAYORES.SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
144	XOCONOSTL E	22104-0272	480302380000	480	302	3800	00	XOCONOSTLE HOSPITAL A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO O MADERA, DE TAMAÑO ADECUADO.EL FRUTO ES DE MENOR TAMAÑO QUE LA TUNA, LIBRE DE ESPINAS, SU CASCARA ES GRUESA Y MAS BIEN BLANDA, DE COLOR AMARILLO Y ROSA. LA PULPA ES CARNOSA DE COLOR AMARILLO O ROSADO QUE SE OBSCURECE HASTA LLEGAR A SOLFERINO. LAS SEMILLAS SE AGRUPAN EN EL CENTRO.PARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME, AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.		
145		ZANAHORIA	22104-0277	480302390000	480	302	3900	00		ZANAHORIA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS Y POR PIEZA DE 150 G + 10 PORCIENTO. PARA PRESENTACIONES MENORES DE 5 KG, EN BOLSAS DE PLASTICO BIODEGRADABLE, PERFORADAS O EN CAJAS DE PLASTICO DE TAMAÑO ADECUADO AL PESO.ES LA RAIZ DE UNA PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS, DE COLOR QUE VA DEL AMARILLO AL ANARANJADO, DE FORMA CONICA Y ALARGADA DE 8 A 12 CM. TIENE GUSTO DULCE Y SU SABOR ES TENUE, PERO CARACTERISTICOPARA SU EMPLEO DEBE ESTAR BIEN DESARROLLADO, SANO, FRESCO, LIMPIO, DE CONSISTENCIA FIRME Y AUSENTE DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, DE MAGULLADURAS O RASPADURAS EXTENSAS, DE HERIDAS O DE PLAGAS. LAS AUTORIDADES DE COMERCIO HAN ESTABLECIDO 3 GRADOS DE CALIDAD COMERCIAL Y SEÑALAN TRES TIPOS DE DEFECTOS. DEFECTOS MENORES. RASPADURAS HASTA DE 1 CM DE LONGITUD. DEFECTOS MAYORES GRIETAS HASTA DE 2 CM DE LONGITUD, PRESENCIA DE RAICILLAS SECUNDARIAS Y MALFORMACIONES DE LA RAIZ. DEFECTOS CRITICOS GRIETAS CUYA LONGITUD SEA MAYOR DE 2 CM, PLAGAS Y BIFURCACIONES EN LA FORMA DE CRECIMIENTO DE LA RAIZ. PARA EFECTOS DE COMPRA NO SE ADMITEN DEFECTOS CRITICOS NI MAYORES. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA.	KILOGRAMO	0
146	SUBGRUPO 303 VEGETALES DE GERMINADOS	GERMINADO DE ALFALFA	22104-0348	480303010100	480	303	0101	00		GERMINADO DE ALFALFA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO, DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.		
	147		GERMINADO DE SOYA	22104-0348	480303010200	480	303	0102	00	GERMINADO DE SOYA HOSPITAL Y GARDERIAS EXTREMAR SU HIGIENIZACION A GRANEL, POR PESO EN KILOGRAMOS, EN CAJAS DE PLASTICO , DE TAMAÑO ADECUADO.SON PRODUCTOS QUE SE OBTIENEN DE LA GERMINACION DE ALGUNAS SEMILLAS COMO LA ALFALFA O LA SOYA AL SOMETERSE A LA OSCURIDAD DURANTE UN PERIODO DE TIEMPO DE 10 O MAS DIAS HASTA QUE LOS TALLOS SE DESARROLLEN. LA ALFALFA TIENE UNA SEMILLA CON UNA CUTICULA DELGADA, DE COLOR CAFE CLARO QUE SE DESPRENDE AL EMPEZAR A GERMINAR QUEDA DE FORMA OVALADA, OBLONGA, DE COLOR AMARILLO LIMON O VERDE; ABIERTA EN 2 COTILEDONES CON UN SOLO TALLO QUE ALCANZA HASTA 7 CM DE LARGO Y 1 MM DE ESPESOR. EN TANTO QUE EL GERMINADO DE LA SOYA TIENE UNA SEMILLA DE FORMA CASI ESFERICA O DE FRIJOL MAS LARGO Y ELONGADO, DE COLOR VERDE CLARO, CON UN TALLO DE 3 A 5 MM DE ESPESOR Y HASTA 10 CM DE LARGO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO CREMA A AMARILLO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS.PARA SU EMPLEO DEBEN ESTAR BIEN DESARROLLADOS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, DE CONSISTENCIA FIRME SIN INDICIOS DE PUTREFACCION. SE DEBEN VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE VENTILACION Y RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. COMPROBAR PESO NETO DE ENTREGA Y QUE LA VARIEDAD CORRESPONDA A LA SOLICITADA.	KILOGRAMO	0
Grupo 4 CEREALES	148		AMARANTO EN SEMILLA	22104-0028	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.	KILOGRAMO	0
	149	401 AMARANTO	DULCE DE AMARANTO ALEGRIA 30 G	22104-0349	480401040000	480	401	0400	00	DULCE DE AMARANTO HOSPITAL INDIVIDUAL, POR PIEZA DE 30 G ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN O BOLSA DE PLASTICO. LAS SEMILLAS DEBEN ESTAR LIMPIAS, SANAS, EXENTAS DE PLAGAS Y LIBRES DE HUMEDAD EXTERIOR. SU TEXTURA DEBE SER FIRME PERO NO DURA. EL DULCE DE AMARANTO DEBE ESTAR ENVUELTO PARA EVITAR SU CONTAMINACION.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										SE DEBE COMPROBAR EL PESO NETO A LA ENTREGA DEL PRODUCTO.		
150	402 ARROZ	ARROZ PULIDO 1000 G	22104-0023	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 VARIETADES DEPENDIENDO DE LA LONGITUD QUE SON GRANOS LARGOS, MEDIANOS O CORTOS; CON 4 GRADOS DE CALIDAD EN ORDEN DESCENDIENTE MEXICO EXTRA, MEXICO 1, 2 Y 3, AUN CUANDO SE COMERCIALIZA COMO SUPER EXTRA, EXTRA, COMERCIAL Y POPULAR DE ACUERDO AL PORCEN DE GRANOS QUEBRADOS QUE CONTENGAN Y AL LIMITE MAXIMO DE DEFECTOS PERMITIDOS. EN MEXICO LA VARIEDAD QUE MAS SE CULTIVA ES DEL GRUPO INDICA CON 2 TIPOS DE GRANOS LARGO Y DELGADO (TIPO SINALOA) Y OBLONGO, GRANDE CON PANZA BLANCA (TIPO MORELOS). PARA EL IMSS SE AUTORIZA EL GRANO CON CALIDAD SUPER EXTRA Y EXTRA. COMPROBAR EL PESO NETO DE ENTREGA Y CALIDAD SOLICITADA. SE DEBE RECIBIR ARROZ DE CALIDAD SUPER EXTRA O EXTRA. EL ARROZ PULIDO PARA TODOS LOS GRADOS, DEBE ESTAR LIBRE DE PLAGAS Y DE OLOR A ENRANCIAMIENTO O CUALQUIER OTRO OLOR OBJETABLE DESDE EL PUNTO DE VISTA COMERCIAL, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, GRANOS QUEBRADOS, DAÑADOS, ESTRELLADOS, MANCHADOS, OSCUROS Y YESOSOS. EN EL EMPAQUE SE DEBE ESPECIFICAR QUE ES ARROZ PULIDO. AL HACER LA SELECCION DEL PRODUCTO, HAY QUE VERIFICAR LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, OBSERVAR QUE EL PRODUCTO ESTE LIBRE DE HONGOS VISIBLES.	PIEZA	0	
151		CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO 270 G	22104-0077	480402030000	480	402	0300	00	CEREAL DE ARROZ PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA METALICA DE 270 G. + 30 G PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ, RESULTANTE DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE ARROZ, MADURO, LIMPIO, ENTERO O QUEBRADO, Y SECO DE LA ESPECIE ORYZA 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 ALMIDON, PARA ASI REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
 LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>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 PAPPILLA. DE FACIL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTACION Y PREPARACION. LA TRANSFORMACION DEL CEREAL DE ARROZ MEDIANTE SISTEMAS DE EXTRUSION PRODUCE SOLUBILIDAD DE PROTEINAS, DEGRADACION DE AMILASAS A ALMIDONES, BIODISPONIBILIDAD DE MINERALES, PERMITE LA PRODUCCION CONTINUA DE PRODUCTOS ALTAMENTE HOMOGENEOS DURANTE SU PROCESAMIENTO EN POLVO, GRANULADOS O HARINAS. LA COMPRESION, MEZCLA, COCCION, CIZALLAMIENTO, CALENTAMIENTO, ENFRIAMIENTO, BOMBEO, MOLDEO, ETC. QUE REALIZA ESTE EQUIPO MINIMIZA LA CONTAMINACION. SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS. SU PRODUCCION DEBE ENCONTRARSE EN APEGO A LA NOM-251-SSA1-2009. PARA SU MANEJO HIGIENICO LA LATA SE DEBE LAVAR CON AGUA Y JABON, SECAR ANTES DE ABRIR, DE NO SER UTILIZADO TODO EL CONTENIDO, EL SOBRENANTE DEBE MANEJARSE DE ACUERDO A LO INDICADO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.		
152		HARINA DE ARROZ 250 G	22104-0151	480402040001	480	402	0400	01	HARINA DE ARROZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE CARTON, CON BOLSA INTERIOR DE PAPEL O CELOFAN U OTRO MATERIAL COMPUESTO DE 250 G. PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE ARROZ (ORIZA SATIVA L.), SANOS, ENTEROS O QUEBRADOS, SIN CASCARA, LIBRE DE IMPUREZAS Y MATERIA EXTRAÑA QUE ALTEREN SU CALIDAD. ES UNA HARINA PRECOCIDA QUE REQUIERE COCIMIENTO POSTERIOR PARA SU USO. TIENE UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO 7PORCEN, HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 1PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 0.8PORCEN MAXIMO. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS, INHIBIDOS MICROBIANOS, MATERIAS EXTRAÑAS NI RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO, COLOR BLANCO, CONSISTENCIA POLVO FINO. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.	PIEZA	0	
153	403 AVENA	AVENA LAMINADA HOJUELAS 1000 G	22104-0028	480403020000	480	403	0200	00	AVENA LAMINADA (HOJUELAS) HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO O BOTE DE CARTON DE 1000 G. DE ACUERDO A LA LEY GENERAL DE SALUD Y LA NORMA OFICIAL MEXICANA COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. NO DEBE TENER SABOR Y OLOR DIFERENTE AL CARACTERISTICO O MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE SER DE COLOR BLANCO, UNIFORME Y SU	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CONSISTENCIA DEBE SER DE POLVO FINO. EL ETIQUETADO DEBE LLEVAR LA DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION Y DETERIORO EXTERIOR.		
154		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO LATA 270 G	22104-0028	480403040000	480	403	0400	00		CEREAL DE AVENA PRECOCIDO HOSPITAL Y GUARDERIA LATA 270 G +30 G SE INDICAN DE ACUERDO A LA NOM-131-SSA1-2012 PRODUCTOS Y SERVICIOS. FORMULAS PARA LACTANTES, DE CONTINUACION Y PARA NECESIDADES ESPECIALES DE NUTRICION. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. ETIQUETADO Y METODOS DE PRUEBA (CONTINUA EN LA QUINTA SECCION) CUANDO EL ALIMENTO SEA DESTINADO A LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD. DE SER INDICADO EN ADULTOS DEBEN APLICAR LOS CRITERIOS DE ACUERDO CON LA NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS, CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS Y SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. LAS MODIFICACIONES EN LA COMPOSICION Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES SE ENCUENTRAN REFERIDAS EN LA NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES Y MODIFICACION DE LA NOM-086-SSA1-1994. LOS CRITERIOS DE CALIDAD EN ETIQUETADO DEBEN APEGARSE A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA. Y LA MODIFICACION DE LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 5 DE ABRIL DE 2010. SE ADICIONAN LOS INCISOS 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 CON SUS SUBINCISOS Y SE AJUSTA LA NUMERACION SUBSECUENTE; 4.5 CON SUS SUBINCISOS Y EL APENDICE NORMATIVO A. SE MODIFICA EL CAPITULO 2 REFERENCIAS, ASI COMO EL LITERAL B) DEL INCISO 3.11; 3.15; 4.2.8.1. SE AJUSTA NUMERACION DEL CAPITULO 3 DEFINICIONES, SIMBOLOS Y ABREVIATURAS.	PIEZA	0
155	SUBGRUPO 405 MAÍZ	MAIZ CACAHUAZIN TLE 1000 G	22104-0154	480405010000	480	405	0100	00		MAIZ CACAHUAZINTLE HOSPITAL Y GUARDERIA SECO A GRANEL PARA SOMETERLO POSTERIORMENTE A NIXTAMALIZACION EN BOLSAS DE POLIETILENO DE 1000 G. PLANTA DE LAS GRAMINEAS, DE COLOR BLANCO, AMARILLO O ROJIZO, LISO Y SIN SURCOS; ES UN GRANO DE MAYOR	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										TAMAÑO QUE EL DE OTRAS VARIETADES DE MAIZ. SU FORMA ES MAS TRAPEZOIDAL Y MIDE DE 5 A 15 MM DE ANCHO POR 8 A 17 MM DE LARGO; TERMINANDO EN PUNTA AL NIVEL DEL PEDUNCULO. SU PERICARPIO ES MAS RESISTENTE POR MAYOR CONTENIDO CELULOSICO PERO EL ENDOSPERMO ES MAS BLANDO Y HARINOSO. ESTE CEREAL ES ORIGINARIO DE MESOAMERICA, CUYA ANTIGÜEDAD SE REMONTA A 7,000 AÑOS.COMPROBAR EL BUEN ESTADO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, COMPROBAR QUE SE RECIBA LA VARIEDAD SOLICITADA Y EL PESO NETO. EN VARIEDAD PRECOCIDA, VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LA LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, LA BOLSA DE POLIETILENO BIEN CERRADA, EL PRODUCTO DEBE CONSUMIRSE UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE O MANTENERSE EN REFRIGERACION.		
156		HARINA DE MAÍZ SIN NIXTAMALIZAR SIN SABOR 750 G	22104-0154	480405030000	480	405	0300	00	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR (SIN SABOR) HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 750 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.		
157		HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES 1000 G	22104-0154	480405030101	480	405	0301	01	HARINA DE MAIZ SIN NIXTAMALIZAR DE SABORES HOSPITAL Y GUARDERIA CAJA DE CARTON O SOBRE DE PAPEL LAMINADO RECUBIERTO DE POLIETILENO DE 1000 G.PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE GRANOS SANOS DEL MAIZ ZEA MAYS SIN NIXTAMALIZAR, QUE SE UTILIZA PARA PREPARACION DE ATOLES. PARA LA VARIEDAD DE SABOR SE ADICIONA SABORIZANTE ARTIFICIAL DE ESCASO VALOR NUTRICIO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 13.0PORCEN, NO DEBE CONTENER MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI MAS DE 1000 UFC/G DE HONGOS. NO DEBE CONTENER MAS DE 0.3 MG/KG (PPM) DE ARSENICO, EL LIMITE MAXIMO DE AFLATOXINAS ES DE 0.02 PPM, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES SIN SABOR, ES UN POLVO FINO, SECO, DE ASPECTO GRANULOSO QUE PASA A TRAVES DE UN TAMIZ DE 0.250 MM DE ABERTURA DE MALLA, DE COLOR BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO, CON UN OLOR CARACTERISTICO DE MAIZ SIN RANCIEDAD. ES NECESARIA SU COCCION PARA SU CONSUMO.		
159		HOJUELAS DE MAIZ PRESENTACION INDIVIDUAL 30 G	22104-0160	480405040100	480	405	0401	00	HOJUELAS DE MAIZ (PRESENTACION INDIVIDUAL) HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTO CONTROL POR TENER UN COSTO MAYOR QUE OTROS PRODUCTOS.EN CAJA DE CARTON DE A 30 G CON BOLSA PLASTICA DE PELICULA COEXTRUIDA EN EL INTERIOR. ES UN PRODUCTO OBTENIDO DEL GRANO DEL MAIZ, ELABORADO CON SEMOLA DE MAIZ LAMINADA (CON ELIMINACION DEL HOLLEJO Y GERMEN) O HARINA DE MAIZ, JARABE DE MALTA, SAL YODATADA, JARABE DE AZUCAR, FOSFATO TRICALCICO, FOSFATO TRISODICO, CARBONATO DE CALCIO, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, SOMETIDO A CALOR PARA DEXTRINIZACION Y SECANDO HASTA ALCANZAR UN ESTADO RIGIDO, LIGERAMENTE PLASTICO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 3PORCEN MAXIMO, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 10 000 UFC / G, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG, COLIFORMES TOTALES < 30 UFC / G, MOHOS 300 UFC / G MAXIMO, ARSENICO 0.5 MG / KG MAXIMO, MERCURIO 0.05 MG / KG MAXIMO, PLOMO 0.5 MG / KG MAXIMO, CADMIO 0.1 MG / KG MAXIMO.UNA VEZ ABIERTO EL EMPAQUE, DEBE MANTENERSE BIEN CERRADO EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR AUSENTE DE OLORES O SABORES DESAGRADABLES, CON UNA TEXTURA FIRME. LOS PAQUETES ESTARAN DISEÑADOS COMO BARRERAS PARA LA HUMEDAD. SU VIDA MEDIA EN ANAQUEL ES DE 9 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION, SIN ABRIR EL EMPAQUE.	PIEZA	0.08	
160		TORTILLA DE MAIZ	22104-0270	480405060000	480	405	0600	00	TORTILLA DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA SOLAMENTE CUANDO NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										PRESENTACION A GRANEL GRANEL POR PESO EN GRAMOS O EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO O CON MASA DE MAIZ NIXTAMALIZADA, TROQUELADO EN FORMA CIRCULAR, COCIDO Y APILADO. PUEDE SER EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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 MAIZ, CON AROMA Y SABOR CARACTERÍSTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. CUANDO SE ADQUIERE EMPACADA DEBE PRESENTAR ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS 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.		
161	406 TRIGO	BARRAS DE CEREAL MIXTOS RELLENOS DE FRUTA 37 G	22104-0301	480406020000	480	406	0200	00	BARRAS DE CEREALES MIXTOS RELLENAS DE FRUTA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, DEBE USARSE BAJO ESTRICTO CONTROL EN CAJA DE CARTON CON 6 BARRAS DE 37 G. + 25 G ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO EN COMBINACION CON OTROS CEREALES COMO AVENA O SALVADO DE TRIGO, GRASAS VEGETALES, AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES, CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES, CON RELLENO ELABORADO CON AZUCARES, MERMELADAS, FRUTAS DESHIDRATADAS, PECTINAS, SABORIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES PERMITIDOS POR LA SSA. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TIENEN UN LIGERO SABOR A VAINILLA, CON UN TOQUE DE MERMELADA Y LA CORTEZA ES SUAVE COMO GALLETA. OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD. SE DEBE COMPROBAR LA INTEGRIDAD DE LOS ENVASES, VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										APARIENCIA. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO.		
162		GALLETA DULCE SURTIDA 436 G	22104-0128	480406050000	480	406	0500	00		GALLETA DULCE SURTIDA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 436 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, GRASAS, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA DE AZUCARES Y OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). EXISTEN 3 TIPOS DE GALLETA. TIPO I FINAS, TIPO II ENTREFINAS Y TIPO III GALLETAS COMERCIALES. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8 (EN GALLETAS RELLENAS ESTE SE MODIFICA DE ACUERDO A LOS INGREDIENTES DE ESTE), CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). PUEDEN O NO SER RELLENAS CON LECHE DESCREMADA, MANTEQUILLA O GRASA BUTIRICA, HUEVO FRESCO CONGELADO O EN POLVO, FRUTAS EN SUS DISTINTAS FORMAS (MERMELADAS, JALEAS, GOMAS, GRENETINAS, PECTINAS O ALBUMINAS, CHOCOLATE Y OTROS. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA Y CRUJIENTE, COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO,	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
163	GALLETA INTEGRAL 468 G	22104-0128	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 MAIZ, CLARA DE HUEVO, MANTEQUILLA, CANELA, COCOA, VAINILLA, ACEITES COMESTIBLES, AGUA, ADICIONADA O NO DE AZUCARES (PILONCILLO O MIEL DE ABEJA), OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, MOLDEADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 6 A 8PORCEN MAXIMA, PH DE 6 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 1.5 A 2.0PORCEN, PROTEINAS MINIMO DE 6 A 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 5 A 15PORCEN. LOS ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA SON LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES TOTALES MAXIMO 50 UFC /G, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, BIOTOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG (EN GALLETA CON CUBIERTA). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DEL TIPO DE GALLETA SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, TEXTURA FIRME Y CRUJIENTE. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
164	GALLETA MARIA 850 G	22104-0128	480406070000	480	406	0700	00		GALLETA MARIA HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE O METALIZADO O	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON CON CAPACIDAD DE 850 G + 50 G PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, AZUCARES, SAL, JARABE INVERTIDO, GRASA VEGETAL PARCIALMENTE HIDROGENADA, SAL, ADICIONADA O NO DE VITAMINAS Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES, EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDOS A AMASADO, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 6.8 A 8, CENIZAS MAXIMO 2PORCEN, FIBRA CRUDA MAXIMO DE 0.5 PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7PORCEN) MINIMO 8PORCEN, EXTRACTO ETEREO DE 8PORCENMAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 30 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO, AFLATOXINAS MAXIMO 20 MCG / KG O 0.2 MG / KG O 0.2 PPM. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA MARIA, ASPECTO UNIFORME DE FORMA CIRCULAR, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR SIN RANCIDEZ, SIN MATERIAS EXTRAÑAS.DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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 DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, QUE EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>		
165		GALLETA PARA SOPA 150 G	22104-0128	480406080000	480	406	0800	00	<p>GALLETA PARA SOPA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE CELOFAN DE 150 G DE FIGURAS VARIADAS. PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTALMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE</p>	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 2.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETereo DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 0.5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 1PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA PARA SOPA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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 DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
166	GALLETA SALADA 504 G	22104-0128	48040609 0101	480	406	0901	01	GALLETA SALADA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO DENTRO DE CAJA DE CARTON DE 504 G ± 60 G . ENVASE PERSONAL EN PAQUETES DE 12 G + 3 G .PRODUCTO ELABORADO FUNDAMENTAMENTE POR UNA MEZCLA DE HARINA GRADO II, LEVADURA PARA PANIFICACION, GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES, AGUA, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS POR LA SSA COMO LECITINA, SABORIZANTES, COLORANTES EMULSIFICANTES Y MEJORADORES DE LA MASA, SOMETIDA A UN PROCESO DE AMASADO, FERMENTADO, TROQUELADO Y TRATAMIENTO TERMICO (HORNEADO). ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 4PORCEN MAXIMA, PH DE 7 A 8, CENIZAS MAXIMO DE 4.0PORCEN, PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO DE 8PORCEN, EXTRACTO ETereo DE 8 PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA MAXIMO 5PORCEN, CLORURO DE SODIO MAXIMO 3PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 50 000 UFC /G, COLIFORMES NEGATIVO, HONGOS MAXIMO 10 UFC /G, E. COLI EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>COLOR CARACTERISTICO DE LA GALLETA, SIN AREAS NEGRAS (QUEMADAS), OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, CONSISTENCIA SECA Y CRUJIENTE, DE TAMAÑO UNIFORME Y FIGURA VARIABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA LEY GENERAL DE SALUD Y NOM EN CUANTO A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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 DEBERA MANTENERSE BIEN CERRADO EN LUGAR FRESCO Y SECO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL. EL ENVASE SERA DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>		
167		HARINA DE TRIGO 1000 G	22104-0156	480406110000	480	406	1100	00	<p>HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIAEN BOLSA DE PAPEL O POLIETILENO DE 1000 G. PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA Y TAMIZADO DE GRANOS DE TRIGO (TRITICUM VULGARE Y TRITICUM DURUM), SANOS, LIMPIOS, ENTEROS O QUEBRADOS, CON ELIMINACION DE GRAN PARTE DEL SALVADO Y GERMEN, LIBRE DE PERICARPIO, DE TEGUMENTOS Y DE LA CAPA ALEURONICA DEL GERMEN; TRITURADA HASTA OBTENER UN GRADO DE FINURA ADECUADO, CON 73PORCEN DE EXTRACCION MINIMO, ADICIONADO DE BLANQUEADORES U OXIDANTES PERMITIDOS POR LA SSA, SIN ADICION DE CONSERVADORES O AGENTES ANTIMICROBIANOS. SE CLASIFICA EN 1 SOLO TIPO CON 3 GRADOS DE CALIDAD GRADO I. HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACION. GRADO II. HARINA DE TRIGO PARA GALLETAS. GRADO III. HARINA DE TRIGO COMUN O ESTANDAR. GENERALMENTE ADICIONADA DE VITAMINA B1, B2, NIACINA, HIERRO Y CALCIO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 14PORCEN MAXIMO; PROTEINAS (N X 5.7) MINIMO PARA EL GRADO I 9.5PORCEN Y 9PORCEN PARA GRADOS II Y III, FIBRA CRUDA MAXIMA PARA GRADO I 0.4PORCEN, GRADO II 0.6PORCEN Y GRADO III 0.3PORCEN; CENIZAS MAXIMAS PARA GRADO I 0.55PORCEN, PARA GRADO II 1.0PORCEN Y GRADO III 0.6PORCEN; GLUTEN (BASE HUMEDA) MINIMO GRADO I 31.3PORCEN, GRADOS II Y III 29.7PORCEN. PUEDE ESTAR ENRIQUECIDA CON TIAMINA (B1), NIACINA Y RIBOFLAVINA (B2), HIERRO, VITAMINA D Y CALCIO. NO DEBE TENER MATERIAS EXTRAÑAS, MICROORGRANISMOS PATOGENOS NI</p>	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									CONTAMINANTES QUIMICOS QUE REPRESENTEN RIESGO A LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMA, OLOR Y SABOR FARINACEOS, CARACTERISTICO SIN RANCIEDAD. TEXTURA SUAVE AL TACTO. ESTE PRODUCTO REQUIERE COCIMIENTO PARA SU CONSUMO. LAS HARINAS SE CLASIFICAN POR LA CANTIDAD DE CELULOSA, CENIZAS, PROTEINAS (GLUTEN), GRASAS, COLOR Y TERSURA DEPENDIENTES DEL GRADO DE EXTRACCION LAS HARINAS DE ALTA EXTRACCION, QUE VARIAN ENTRE EL 80 Y 85PORCEN CON RELACION AL PESO DEL TRIGO SON DE COLOR OSCURO (POR LOS PIGMENTOS DE LAS ENVOLTURAS); HARINAS DE EXTRACCION MEDIA, QUE VARIAN DEL 75 AL 80PORCEN (DE USO COMUN) SE DESTINAN PARA ELABORAR EL PAN ORDINARIO Y LOS PRODUCTOS DE PASTELERIA; HARINAS DE BAJA EXTRACCION CUYO RENDIMIENTO VARIA ENTRE EL 70 Y 75PORCEN, DEBIENDOSE VERIFICAR QUE CORRESPONDAN A LO SOLICITADO. COMPROBAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES. VERIFICAR QUE NO EXISTAN CUERPOS EXTRAÑOS NI ENMOHECIMIENTO, SIN OLORES EXTRAÑOS NI RANCIDEZ. AL ABRIR EL EMPAQUE DEBERA MANTENERSE EN UN LUGAR FRESCO, SECO Y BIEN CERRADO. CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA O IMPRESION PERMANENTE CON DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE COMERCIAL O MARCA REGISTRADA, CONTENIDO NETO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, CLAVE DEL LOTE Y FECHA DE FABRICACION, LA LEYENDA DE HECHO EN MEXICO, CONTENIDO NUTRIMENTAL. CUANDO SE ADICIONE BROMATO DE POTASIO O DE AZODICARBONAMIDA SE SEÑALARA EL PORCEN DEL ADITIVO EMPLEADO.		
168	PAN BLANCO 40 G	22104- 0216	48040612 0000	480	406	1200	00	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR,	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.		
169		PAN BLANCO 60 G	22104- 0216	48040612 0000	480	406	1200	01	PAN BLANCO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, LEVADURA E INGREDIENTES OPCIONALES (LECHE, EDULCORANTES NUTRITIVOS SACAROSA, LACTOSA Y MALTOSA), EMULSIFICANTES (LECITINA O ACEITES VEGETALES), REGULADORES DE PH, SIN ADICION DE CONSERVADORES POR SER UN PRODUCTO DE CONSUMO INMEDIATO; LA MASA FERMENTADA SE MOLDEA Y HORNEA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 5 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES / G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS POR 1 G MAXIMO 5 000 UFC / G. CARACTERISTICAS SENSORIALES EL BOLILLO DEBE PRESENTAR FORMA CARACTERISTICA (ELIPTICA), CON UNA SAJADA LONGITUDINAL AL CENTRO EN LA PARTE SUPERIOR, LA TELERA ES IGUALMENTE ELIPTICA SOLAMENTE MAS EXTENDIDA CON DOS RANURAS EN LA PARTE SUPERIOR; LA SUPERFICIE EXTERIOR Y LA CORTEZA DEBEN PRESENTAR COLOR AMARILLO DORADO LO MAS UNIFORME POSIBLE, DE TEXTURA GRUESA, FIRME, EN FORMA DE COSTRA NO CORREOSA, EL COLOR DE LA MIGA DEBE SER BLANCO, CON UN MATIZ UNIFORME, SIN MANCHAS NI COLORACIONES, SUAVE Y ESPONJOSA, NO SECA; OLOR Y SABOR AGRADABLE, CARACTERISTICO, LIGERAMENTE SALADO, NO DEBE SER ACIDO. SIN MATERIAS EXTRAÑAS. DEBE CUMPLIR CON LA NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

170	PAN BLANCO DE CAJA 640 G 23 REB	22104-0216	480406130001	480	406	1300	01	PAN BLANCO DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 640 + 50 G. PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL, LEVADURA Y OTROS INGREDIENTES, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR SIMETRICO, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 34 A 36PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G. MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS (VETAS O MANCHAS DE COLOR). SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0
171	PAN BOLLO 450 G. 8 PZ	22104-0216	480406140000	480	406	1400	00	PAN BOLLO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO IMPERMEABLE DE 450 G + 50 (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADO Y HORNEADO, DE FORMA SEMIESFERICA, DECORADO CON AJONJOLI, REBANADO POR LA MITAD Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 29 A 33PORCEN, CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, E. COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR CORTEZA DORADA UNIFORME, LIBRE DE MANCHAS Y VETAS, MIGA BLANCA, AROMA SUAVE, LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR AGRADABLE (A FERMENTACION).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
172		PAN INTEGRAL DE CAJA 675 G 23 REB	22104-0216	480406150000	480	406	1500	00		PAN INTEGRAL DE CAJA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE POLIETILENO 675 + 20 CON 23 REBAN ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO, AGUA, LEVADURA, AZUCAR, SAL Y OTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LA SSA, FERMENTADO, MOLDEADO EN FORMA DE PARALELEPIPEDO RECTANGULAR, HORNEADO, REBANADO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE LIGERAMENTE A FERMENTACION, SABOR A FERMENTACION AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0
173		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 40 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 40 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA. PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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.		
174		PAN INTEGRAL BAJO EN SAL 60 G	22104-0216	480406160000	480	406	1600	00	PAN INTEGRAL BAJO EN SAL HOSPITAL PIEZA DE 60 G + 5 G POR PORCION, EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, CUBIERTAS CON PAPEL GLASINE PARA EVITAR LA MODIFICACION DE TEXTURA.PRODUCTO QUE RESULTA DE LA PANIFICACION DE LA MASA FERMENTADA, POR LA ACCION DE LEUDANTE, PREPARADA CON HARINA DE TRIGO, HARINAS DE CEREALES INTEGRALES O DE LEGUMINOSAS, AGUA, SAL, AZUCARES, GRASAS COMESTIBLES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PARA ALIMENTOS. TEXTURA SUAVE, CORTEZA Y MIGA COMO DE LA HARINA INTEGRAL (CASCARILLA DE TRIGO), COLOR DE LA MIGA CAFE CLARO, AROMA SUAVE, SABOR AGRADABLE, SU CONTENIDO DE SODIO ES MENOR O IGUAL A 140 MG/PORCION. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLORES O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 15PORCEN AL 18 PORCEN MAXIMO, PROTEINAS MINIMO 9PORCEN, GRASAS DE 1.5 A 2.0 PORCEN, TIEMPO DE ROTACION DE 2 A 48 HORAS. CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 15 000 UFC / G MAXIMO, MOHOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES TOTALES <10 UFC/G/ G NEGATIVO, MESOFILICOS AEROBIOS 1000 UFC/G.	PIEZA	0
175		PAN MEDIAS NOCHES 340 G 8 PZS	22104-0216	480406170000	480	406	1700	00	PAN MEDIAS NOCHES HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSAS DE POLIETILENO DE 340 G + 20 G (8 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, FERMENTADA, MOLDEADA EN FORMA ELIPTICA Y CON LA SUPERFICIE SUPERIOR CURVA, HORNEADO, REBANADO A LO LARGO Y EMPACADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE, CORTEZA DORADA UNIFORME, MIGA LIGERAMENTE AMARILLA, AROMA AGRADABLE CARACTERISTICO LIGERAMENTE A FERMENTACION, LIGERAMENTE DULCE SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
176	PAN MOLIDO 1000 G	22104-0216	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 FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA POLVO GRANULAR SECO. COLOR CREMA A CAFE CLARO, DORADO, LIBRE DE PUNTOS NEGROS, AROMA Y SABOR CARACTERISTICO A PAN TOSTADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE SER EMPACADO PARA GARANTIZAR SU CALIDAD.	PIEZA	0
177	PAN TOSTADO DE CAJA 210 G 14 REB	22104-0216	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 FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DE 2.7 - 2.9 PORCEN. CUENTA TOTAL BACTERIANA 1000 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES 10 UFC / G MAXIMO, HONGOS 20 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO. E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO A CAFE CLARO UNIFORME, AROMA Y SABOR A PAN TOSTADO LIGERAMENTE DULCE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 105 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
178	PAN DULCE DE PASTA FERMENTAD A 35 G	22104-0216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 35 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08	
179	PAN DULCE DE PASTA FERMENTAD A 60 G (CUERNITO)	22104-0216	480406210000	480	406	2100	00	PAN DULCE DE PASTA FERMENTADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 + 3 EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA, FERMENTADA Y HORNEADA CON CUBIERTA O NO A BASE DE GRASAS Y AZUCAR. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD DEL 18PORCEN AL 22PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 10 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 50 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 50 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES 20 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (DONA, PANQUE, CONCHA, TRENZA, CUERNO, CHILINDRINA, COCOL, BESOS Y OTRAS).DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.		
180	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRAD A 40 G	22104-0216	480406220000	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 40 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08	
181	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRAD A 60 G	22104-0216	480406220000	480	406	2200	00	PAN DULCE DE PASTA HOJALDRADA HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 60 + 3 G (PARA PACIENTES) O DE 45G A 50 G EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, LAMINADO EN VARIAS CAPAS CON MARGARINA, RECUBIERTO DE AZUCAR, MOLDEADO Y HORNEADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DEL 1PORCEN AL 3PORCEN, CUENTA TOTAL DE BACTERIAS 1 000 UFC /G MAXIMO, HONGOS 20 UFC /G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC /G MAXIMO, COLIFORMES < 10 UFC /G MAXIMO, E COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA FRAGIL, CRUJIENTE, COLOR DORADO UNIFORME, AROMA Y SABOR DULCE, LIGERO, AGRADABLE; DE FORMAS VARIADAS REDONDAS, ALARGADAS, GRANDES O PEQUEÑAS (OREJAS, CAMPECHANAS, CORONAS Y OTRAS). DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

182	PAN DE MUERTO 30 G	22104-0216	480406230000	480	406	2300	00	PAN DE MUERTO HOSPITAL Y GUARDERIA POR PIEZA DE 30 + 3 G CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURAS EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE; DE FORMA SEMIESFERICA APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA CUBIERTA DE AZUCAR, DECORADA POR TIRAS LARGAS Y CRUZADAS EN FORMA DE HUESO CON UNA ESFERA EN EL CENTRO DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08
183	ROSCA DE REYES	22104-0216	480406250001	480	406	2500	01	ROSCA DE REYES HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR PESO 1 KILOGRAMO EN CAJA DE CARTON O PLASTICO, ENVUELTAS CON PAPEL GLASINE QUE EVITE LA MODIFICACION DE TEXTURA. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON HARINA DE TRIGO TIPO PASTEL, AMASADA, MOLDEADA Y HORNEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y ESPONJOSA, COLOR DORADO UNIFORME, COLOR DE LA MIGA BLANCO A CREMA, AROMA Y SABOR SUAVE Y AGRADABLE, DE FORMA OVALADA, APLANADA EN SU BASE, LA PARTE SUPERIOR ESTA DECORADA POR TIRAS DE ACITRON, BIZNAGA, CORTEZA DE FRUTAS CUBIERTAS (NARANJA, HIGO Y LIMON), CEREZAS ROJAS O VERDES Y ABULTADO DE CUBIERTA DE CONCHA CON AZUCAR CON O SIN COLOR VEGETAL. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS O MATERIAS EXTRAÑAS.	PIEZA	0.08
184	PASTAS PARA SOPA CORTAS (CODITO)	22104-0219	480406260000	480	406	2600	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE CODITO). ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

		(200 G)							HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MÍNIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MÍNIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETÉREO 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 FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
185		PASTAS PARA SOPA CORTAS (FIDEO) (200 G)	22104-0219	480406260100	480	406	2601	00	PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE FIDEO).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MÁXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MÍNIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MÍNIMO, HUMEDAD MÁXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETÉREO 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.	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>		
186		PASTAS PARA SOPA CORTAS (LETRAS) (200 G)	22104-0219	480406260200	480	406	2602	00	<p>PASTAS PARA SOPA CORTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE LETRA).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETereo 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.</p>	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

187	PASTAS PARA SOPA LARGAS (ESPAGUETI) (200 G)	22104-0219	480406260600	480	406	2606	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.	PIEZA	0
	188	PASTAS PARA SOPA LARGAS (MACARRON) (200 G)	22104-0219	480406260700	480	406	2607	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE MACARRON).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECACION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETEREO	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
189		PASTAS PARA SOPA LARGAS (TALLARIN) (200 G)	22104-0219	480406260800	480	406	2608	00	PASTAS PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE TALLARIN).ES EL PRODUCTO ELABORADO POR LA DESECCION DE LAS FIGURAS OBTENIDAS DEL AMASADO DE SEMOLINA Y / O HARINA DE TRIGO TIPO I, AGUA POTABLE, INGREDIENTES OPCIONALES Y ADITIVOS PERMITIDOS POR LA SSA COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, FOSFATO DISODICO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 1 PORCEN EN EL PRODUCTO TERMINADO, MONOESTEARATO DE GLICERILO EN CANTIDAD NO MAYOR DE 2 PORCEN EN EL PESO DEL PRODUCTO TERMINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CENIZAS MAXIMO 0.7PORCEN, PROTEINAS EN PASTAS CON HARINA DE TRIGO (N X 5.76) 8PORCEN MINIMO, PROTEINAS EN PASTAS CON SEMOLINA (N X 5.76) 9.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD MAXIMO 14PORCEN, EXTRACTO ETereo 0.25PORCEN, CUENTA DE HONGOS MAXIMO 100 UFC / G MAXIMO, LEVADURAS 20 UFC / G MAXIMO, COLIFORMES FECALES EN 1 G NEGATIVA, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1 G NEGATIVA, SIN MATERIA EXTRAÑA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCA A AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, CONSISTENCIA DURA, ASPECTO NO DEBE PRESENTAR AGRIETAMIENTOS Y / O ESTRELLAMIENTOS EN EL MOMENTO DE ENVASADO. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
190		PASTAS PARA SOPA LARGAS INTEGRAL (ESPAGUETI) (200 G)	22104-0219	480406260900	480	406	2609	00		PASTAS INTEGRALES PARA SOPA LARGAS HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE CELOFAN DE 200 G + 50 (FORMA DE ESPAGUETI) LOS PRINCIPALES COMPONENTES PARA LA ELABORACION DE PASTAS SON EL AGUA Y LA SEMOLA COMPUESTA POR LAS PROTEINAS (GLUTEN) Y ALMIDON. LA SEMOLA SE OBTIENE DE TRIGOS DUROS QUE SE FRAGMENTAN EN PARTICULAS GRANDES CON UN MAX. DE 14.5 PORCEN DE HUMEDAD Y LAS HARINAS DE TRIGOS BLANDOS QUE PUEDEN DAR SEMOLINAS UTILIZADAS COMO MATERIA PRIMA EN LA OBTENCION DE PASTAS. EL CONTENIDO DE AGUA QUE SE ADICIONA EN EL MOMENTO DEL AMASADO ES DE 18-25PORCEN CON RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS SECAS DANDO UNA MASA CON 30 - 32PORCEN DE HUMEDAD Y UN PRODUCTO TERMINADO CON 12.5PORCEN DE AGUA CON RESPECTO A LA MASA. LA BAJA HUMEDAD ES DESEABLE EN LA FABRICACION DE PASTA. DEL TRIGO DURO SE OBTIENE LA HARINA DE SEMOLA CON ALTO CONTENIDO EN PROTEINAS (MINIMO DE 10.5PORCEN) EL RANGO IDEAL DE PROTEINA ES DE 12 A 16 PORCEN PARA HACER PASTA, SE PREFERE EL TRIGO DURO DEBIDO A QUE TIENE GLUTEN MAS FUERTE. LA ADICION DE GLUTEN CUANDO SE USA HARINA INTEGRAL AYUDA A MANTENER LA FUERZA DE LA MASA DURANTE LA EXTRUSION. UTILIZAR HARINAS INTEGRALES ES UNA FORMA DE AUMENTAR EL CONTENIDO DE FIBRA. LOS FUNDAMENTOS DE LA HARINA DE SEMOLA TIENE 1.8 GRAMOS DE FIBRA POR CADA 100 GRAMOS. POR LA PRESENCIA DE UN MAYOR CONTENIDO DE FIBRA EL AGUA DE LA FORMULA DEBE SER AJUSTADA PARA UN BUEN COMPORTAMIENTO DURANTE LA EXTRUSION. LA MAYORIA DE LAS FIBRAS INSOLUBLES SON ADECUADAS PARA SU USO COMO UN SUPLEMENTO DE FIBRA EN LA PASTA, SIN EMBARGO LA FIBRA COMUNMENTE USADA PARA LA FORTIFICACION DE LA PASTA ES LA FIBRA DE TRIGO, YA QUE LA PASTA SE HACE NORMALMENTE A PARTIR DE TRIGO 100 PORCEN. LAS FIBRAS SOLUBLES NO SON TAN COMUNES O ADECUADAS, YA QUE EL PROCESO DE COCCION DE LA PASTA TRADICIONAL DARA LUGAR A LA PERDIDA DE LA FIBRA SOLUBLE. UNA VENTAJA AL UTILIZAR LA FIBRA DE TRIGO PARA ELABORAR PASTAS ALTAS EN FIBRA, ES QUE PRACTICAMENTE NO SE AGREGA ALGUN SABOR EXTRAÑO. LA TEXTURA PUEDE VERSE AFECTADA PERO SI SE UTILIZAN LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS DE DESARROLLO Y COCCION EL EFECTO ES MIN. EL COLOR DEL PRODUCTO FINAL PUEDE VERSE AFECTADO, DEPENDIENDO DE LA FIBRA. SI SE USA UN GRANO DE HARINA INTEGRAL DE TRIGO MAS OSCURO, LA ADICION DE FIBRAS DE COLOR MAS	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CLARO PUEDE CAMBIAR EL TONO DE LA PASTA FINAL. ADEMÁS DE AÑADIR FIBRA, LA FIBRA DE TRIGO AGREGA VOLUMEN CREANDO UNA PASTA REDUCIDA EN CALORIAS. LA FIBRA DE TRIGO PUEDE AYUDAR EN LA EXTRUSION MEDIANTE LA REDUCCION DE LA RIGIDEZ DE LA PASTA PREPARADA. UNA FORMULA TIPICA CONTIENE 52.6PORCEN DE HARINA DE TRIGO DURO, 14.5 PORCEN DE FIBRA DE TRIGO, 0.5 PORCEN DE FIBRA LARGA DE FIBRA DE TRIGO, 2.0PORCEN DE GLUTEN Y 20PORCEN DE AGUA. HUEVO ENTEROS, GOMA GUAR Y SABOR A HUEVO COMPLETAN LA MEZCLA. SE PUEDE AGREGAR A LA PASTA, UNA BUENA FUENTE DE FIBRA, MALTODEXTRINA DE 5 PORCEN A 10 PORCEN EN LA MEZCLA EN SECO DE LA PASTA RESISTENTE A LA DIGESTION, ESTE ALMIDON RESISTENTE CONTIENE 1.7 KCAL POR G. DE SOLIDOS SECOS, PRODUCE UNA PASTA CON MENOS CALORIAS A DIFERENCIA DE LOS ALMIDONES TRADICIONALES, ESTE PRODUCTO RESISTE LA DIGESTION Y ACTUA COMO UNA FIBRA DIETETICA.		
191	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL (260 G/ 10 PZ)	22104-0267	480406290000	480	406	2900	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 260 G + 10 G (10 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL, GRASA VEGETAL Y SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD DE 29.3 A 30.8 PORCEN. 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 FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO	PAQUETE	0		
192	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO (306 G/12 PZ)	22104-0266	480406280000	480	406	2800	00	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 520 G + 10 G (20 PIEZAS). PRODUCTO ELABORADO CON MASA DE HARINA DE TRIGO, GRASA VEGETAL, SAL, TROQUELADA EN FORMA CIRCULAR, COCIDA Y EMPACADA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y 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	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

											SENSORIALES TEXTURA SUAVE Y FLEXIBLE, AROMA CARACTERISTICO DEL TRIGO, SABOR AGRADABLE. DEBE CUMPLIR CON LAS NOM Y LA LEY GENERAL DE SALUD EN LO QUE RESPECTA A CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y SENSORIALES. ETIQUETADO INFORMACION NUTRIMENTAL, DIRECCION DEL RESPONSABLE DE FABRICACION, FECHA DE ELABORACION Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE. NO DEBE PRESENTAR ALTERACIONES DE SABOR, OLOR O APARIENCIA CON LA PRESENCIA DE HONGOS. SU EMPAQUE DEBE PROTEGER LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO. SU VIDA MEDIA ES DE 12 DIAS A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION SI SE ALMACENA EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.		
GRUPO 5 LEGUMIN OSAS	193	501 FRIJOL	FRIJOL CANARIO (1000 G)	22104- 0124	48050101 0100	480	501	0101	00	FRIJOL CANARIO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA SEMILLA SECA ENTERA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LEGUMINOSAS, GENERO PHASEOLUS, ESPECIE VULGARIS, QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LAS VAINAS Y SE EXTRAE HASTA QUE ESTA MADURA Y SECA; DE FORMA GENERALMENTE RENIFORME, MAS O MENOS PLANA, DE 1 CM A 1.5 CM DE LONGITUD Y DE 0.5 A 1 CM DE GROSOR, DE ACUERDO A LA VARIEDAD EN OCASIONES LA SEMILLA ES MAS REDONDA, SU PERICARPIO ES LISO Y BRILLANTE DE TONALIDADES AMARILLAS DEPENDIENDO DE ESTA VARIEDAD, SU HILIO ES BLANCO DELIMITADO POR UNA FRANJA DE COLOR CAFE MUY CLARO. PARA LA COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL. LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, ESTAR LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES PRODUCIDOS POR RANCIDEZ, ACIDEZ, FERMENTACION, PUTREFACCION O PRODUCTOS QUIMICOS. EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.	PIEZA	0	
	194		FRIJOL BAYO (1000 G)	22104- 0124	48050102 0000	480	501	0200	00	FRIJOL BAYO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL O EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. ES LA	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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 ZAVALITA, BAYO PARRALEÑO Y BAYO PERLITA, QUE PODRAN ADQUIRIRSE DE ACUERDO A DISPONIBILIDAD YA QUE LA VARIEDAD GENERICA CORRESPONDE A FRIJOL BAYO. PARA SU COMERCIALIZACION EL GRANO DEBE TENER COMPLETAS SUS PARTES CONSTITUTIVAS Y NO EXCEDER DE UNA CUARTA PARTE POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25°C NI HUMEDAD AMBIENTE MAYOR A 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.		
195		ALUBIA (1000 G)	22104-0124	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 DE 0.5 A 1.5 CM DE GROSOR, DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD, SU HILIO AL IGUAL QUE LOS COTILEDONES SON BLANCO AMARILLENOS. 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										POR DAÑO MECANICO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA MAXIMO 5PORCEN, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, AND CUMPLIR ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DE ALUBIA QUE CONTIENE. NO DEBE ALMACENARSE A TEMPERATURAS MAYORES A 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMO 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DE LA ALUBIA.		
196	FRIJOL NEGRO (1000 G)	22104-0124	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 FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 16PORCEN, IMPUREZAS MAXIMO 3PORCEN, TOTAL DE SEMILLA DAÑADA 5PORCEN MAXIMO, TOTAL DE SEMILLA CON DEFECTO 15PORCEN, FRIJOLES MEZCLADOS 10PORCEN, TIEMPO DE COCCION MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO Y BRILLANTE EN SU SUPERFICIE, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA DESCRIPCION GENERAL, LIBRES DE MOHO, PLAGAS Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR LA VARIEDAD DEL FRIJOL QUE CONTIENE. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN. EL FRIJOL ENDURECIDO (VIEJO, RESECO, SIN BRILLO POR LARGO TIEMPO DE ALMACENAMIENTO) DISMINUYE DRASTICAMENTE	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LA CALIDAD PROTEINICA, POR LO QUE SE DEBE VIGILAR EL TIEMPO DE COCCION, QUE VA EN RELACION CON SU FRESCURA, EN UN MAXIMO DE 3 HORAS PARA EL 90PORCEN DEL FRIJOL.		
197	SUBGRUPO 503 HABA	HABA SECA (500 G)	22104-0398	480503010000	480	503	0100	00	HABA SECA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 + 50 G. LEGUMINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PAPONADAS, EL PERICARPIO ES LISO BRILLANTE, GRUESO, DE COLOR AMARILLO LIGERAMENTE PARDO, DE FORMA ARRIÑONADA APLANADA SUS COTILEDONES SON DE COLOR AMARILLO, DE 1.5 CM A 2.5 CM DE LARGO Y DE 1 CM A 2 CM DE ANCHO.LAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	
198	SUBGRUPO 504 LENTEJA	LENTEJA (500 G)	22104-0398	480504010000	480	504	0100	00	LENTEJA HOSPITAL Y GUARDERIA BOLSA DE POLIETILENO DE 500 G. LEGUMINOSA PAPONADA, SEMILLA REDONDA APLANADA DE DIAMETRO DE HASTA DE 0.7 CM, SU PERICARPIO ES DE COLOR VERDOSO A CAFE CLARO, CON COTILEDONES DE COLOR AMARILLO, PUEDE TENER DIFERENTES TAMAÑOS, CLASIFICANDESE EN GRANDE O CHICALAS SEMILLAS ENTERAS DEBEN SER HOMOGENEAS, PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO EN SU SUPERFICIE, LIBRES DE MOHO Y OLORES OBJETABLES. CUANDO SEAN ENVASADAS EL EMPAQUE DEBE INDICAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE CONTIENE Y LA MARCA. PARA LA OPTIMA CONSERVACION LAS LEGUMINOSAS EN BODEGA DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA MENOR DE 25 ° C Y HUMEDAD AMBIENTE MAXIMA DE 65 PORCEN.	PIEZA	0	
199	505 SOYA	SOYA PROCESADA TEXTURIZADA (500 G)	22104-0256	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 PROTEINA DE LA HARINA DE SOYA DESGRASADA, LA CUAL SE SOMETE A UN PROCESO DE EXTRUSION O SOMETIDA A UNA SOLUCION ALCALINA, LA SOLUCION RESULTANTE SE PASA POR LOS MINUSCULOS ORIFICIOS DE UNA HILERA PARA OBTENER MUCHOS HILOS DELGADOS DE MATERIAL HILADO. LOS HILOS DE LA PROTEINA PRECIPITADA SON ESTIRADOS Y TORCIDOS EN MAZOS DE FIBRAS QUE TIENEN UNA TEXTURA SEMEJANTE A LA DE LA CARNE, A LOS QUE SE LES PUEDE AÑADIR ADITIVOS COMO COLORANTES, SABORIZANTES, GRASAS Y LIGANTES PROTEINICOS AUTORIZADOS POR LA SSA. CARACTERISTICAS SENSORIALES TEXTURA DURA, RUGOSA. ASPECTO EN FRAGMENTOS IRREGULARES DE TAMAÑO VARIADO, POROSA, DE COLOR CAFE CLARO, OLOR Y COLOR CARACTERISTICOS DE LA SOYA, REQUIERE REMOJO DE 10 A 15 MINUTOS PARA SU	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										UTILIZACION.VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS ESPECIFICACIONES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, GRADO DE CALIDAD, PESO NETO, LISTA DE INGREDIENTES POR CONCENTRACION EN ORDEN DESCENDIENTE, LOTE, NOMBRE, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, TECNICA DE PREPARACION E INFORMACION NUTRIMENTAL.		
GRUPO 6 AZUCAR S	200	AZUCAR MORENO (1000 G)	22104-0029	480601010001	480	601	0100	01	AZUCAR MORENO HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF DE 1000 G .ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDA POR COMPRESION Y SOMETIDA A OPERACIONES DE CRISTALIZACION, SIN PROCESO DE REFINACION. ES UN SOLIDO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, EN ESENCIA ES SACAROSA PURA. DE COLOR AMBAR CLARO. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.4 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.25 PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.06 PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 2.5. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACION. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELOS, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL ENVASE DEBE SER DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.	PIEZA	0	
	201	AZUCAR REFINADA (1000 G)	22104-0029	480601020000	480	601	0200	00	AZUCAR REFINADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAA GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSAS DE POLIETILENO O PAPEL KRAF REFORZADO DE 1000 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.		
202		AZUCAR REFINADA ENVASE INDIVIDUAL (1000 SOBRES DE 5 G)	22104-0029	480601020100	480	601	0201	00	AZUCAR REFINADO EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE PERSONAL CAJA DE CARTON DE 5 KG CON 1000 SOBRES DE 5 G C/U. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE REMOLACHA AZUCARERA, EXTRAIDO POR COMPRESION Y SOMETIDO A OPERACIONES DE CRISTALIZACION Y DE REFINACION. ES UN SOLIDO BLANCO CRISTALINO QUE SE DISUELVE EN AGUA PARA DAR UNA SOLUCION DEXTRORROTATORIA, ES EN ESENCIA SACAROSA PURA. ESPECIFICACIONES FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS SACAROSA APARENTE (POL), A 293 °K (20°C) MINIMO 99.9 PORCEN, CENIZAS SULFATADAS MAXIMO 0.04PORCEN, HUMEDAD MAXIMO 0.04PORCEN. COLOR UNIDADES LOVIBOND MAXIMO 0.6. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, CONTAMINANTES QUIMICOS, NI FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.DE ACUERDO A LA NOM, SE ESTABLECE QUE DEBE SER UN PRODUCTO SOLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZUCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. NO DEBE CONTENER FRAGMENTOS DE INSECTOS, PELO, EXCRETAS DE ROEDORES NI CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA DE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ORIGEN ANIMAL O VEGETAL. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LA CLASIFICACION, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE FABRICACION Y ZAFRA CORRESPONDIENTE.		
203		PILONCILLO (1000 G)	22104-0231	480601030000	480	601	0300	00		PILONCILLO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANULOS 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 SÓLIDO DURO DE COLOR CAFÉ OSCURO, DE APARIENCIA LIGERAMENTE POROSA Y DE SABOR MUY DULCE. DEBE SER UN PRODUCTO SÓLIDO, CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR CRISTALES SUELTOS DE SACAROSA, QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA Y QUE NO HA SIDO SOMETIDO A UN PROCESO DE REFINACIÓN, ÚNICAMENTE MOLDEADO. EL PRODUCTO DEBE SER ÍNTEGRO DE COLOR PARDOSCURO, DURO Y GRANULOSO Y DE SABOR DULCE.	PIEZA	0
204	602 BEBIDAS	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE GUAYABA (250 ML)	22104-0168	480602010301	480	602	0103	01		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE GUAYABA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFÍCIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS ÁREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACIÓN TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACIÓN, ESTA LISTA PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ÁCIDO BENZOICO Y ÁCIDO ASCORBICO CON UN MÁXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICAS AERÓBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASÍ COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
205		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA (250 ML)	22104-0168	480602010701	480	602	0107	01	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE MANZANA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFÍCIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS ÁREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZÚCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION. ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
206		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA (500 ML)	22104-0168	480602010800	480	602	0108	00	BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
207		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE NARANJA HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET O ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AERÓBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA	22104-0168	480602010801	480	602	0108	01	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
208		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA (500 ML)	22104-0168	480602011100	480	602	0111	00		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA. HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET DE 500 ML O ENVASE TETRA BRIK DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AERÓBICOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
209		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA (250 ML)	22104-0168	480602011101	480	602	0111	01		BEBIDA PASTEURIZADA LISTA PARA BEBER DE UVA. HOSPITAL Y BANCO DE SANGRE BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR SU ALTO COSTO Y DIFICIL CONTROL, DEBE UTILIZARSE SOLAMENTE EN LAS AREAS INDICADAS PARA DONADORES DE SANGRE BOTELLA PET DE 250 ML ± 50 ML O ENVASE TETRA BRIK. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PULPA O JUGO DE FRUTAS MADURAS Y EN BUEN ESTADO, EXTRACTO DE FLOR DE JAMAICA O DE LA PASTA DE ARROZ, CON AZUCARES, VITAMINAS, ALGUNOS MINERALES Y AGUA, SOMETIDO A TRATAMIENTO TERMICO EN UNA RELACION TIEMPO - TEMPERATURA NECESARIA PARA SU PASTEURIZACION, ESTA LISTO PARA BEBER. PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE EDULCORANTES, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25UFC/ML. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA -, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. PUEDE SER EN ENVASE PET O EN TETRA BRIK ASEPTIC. DURANTE SU EMBALAJE SE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE UNA VIDA MEDIA DE ANAQUEL DESDE 6 MESES HASTA 1 AÑO.		
210		CONCENTRADO DE LIMÓN NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030100	480	602	0301	00	CONCENTRADO DE LIMON NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRIOLIGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

211	CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030200	480	602	0302	00	CONCENTRADO DE MANDARINA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO, TARTÁRICO O LÁCTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2 PORCEN COMO MÁXIMO, ADICIONADO DE ÁCIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFÍLICOS AEROBIOS MÁXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MÁXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACIÓN PARA SU CONSERVACIÓN. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. SE DEBE 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, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08
	212	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030300	480	602	0303	00	CONCENTRADO DE MANZANA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ÁCIDOS CÍTRICO, MÁLICO,	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.		
213		CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030400	480	602	0304	00	CONCENTRADO DE NARANJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.		
214		CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030500	480	602	0305	00	CONCENTRADO DE PIÑA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.		
215		CONCENTRADO DE TORONJA NO CONGELADO PARA JUGO (1000 ML)	22104-0168	480602030600	480	602	0306	00		CONCENTRADO DE TORONJA NO CONGELADO PARA JUGO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICAEN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA EXTRACCION POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO DEL ZUMO DE LAS FRUTAS, PREVIAMENTE SANITIZADAS, A LAS CUALES SE LES HA ELIMINADO PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA, SEPARANDO LAS PORCIONES DURAS (SEMILLAS Y CASCARAS), PUEDE ESTAR ADICIONADO DE ESENCIAS NATURALES DE FRUTAS, ACIDOS CITRICO, MALICO, TARTARICO O LACTICO, COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES, CONSERVADORES HASTA UN 0.2PORCEN COMO MAXIMO, ADICIONADO DE ACIDO ASCORBICO COMO VITAMINA C. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 49-70 ° BRUX, MESOFILICOS AEROBIOS MAXIMO 5 000 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAXIMO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO. NO REQUIERE CONGELACION PARA SU CONSERVACION.EL ENVASE DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCION PROMEDIO PARA 100 ML DE JUGO ES DE 15 ML DE CONCENTRADO POR 85 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCION DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>JARABE CONCENTRADO NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN BOTELLA P.A.D. (POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD) DE 1000 ML. ES EL PRODUCTO CONCENTRADO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE PULPA DE PAPAYA O PULPA DE TAMARINDO CON CARBOHIDRATOS HIDROLIZADOS Y/O MODIFICADOS, AGUA, SABORIZANTE DE ORIGEN NATURAL, ADICIONADO DE FIBRA 100 PORCEN NATURAL A PARTIR DE LA REMOLACHA DE AZÚCAR, BALANCEADA ENTRE FIBRA SOLUBLE E INSOLUBLE. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTÉTICOS. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDE ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 0.1 G / 100 ML. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MESOFÍLICOS AEROBIOS 5 000 UFC/ ML, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/ML. CONCENTRACION A 56 GRADOS BRIX. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO DEL FRUTO Y EN EL CASO DEL TAMARINDO TIENE UN SABOR ACIDO. SE CONSIDERAN PARÁMETROS IMPORTANTES EL SABOR, COLOR, GRADOS BRIX, ACIDEZ, GRADO DE MADUREZ Y DATOS MICROBIOLÓGICOS. NO DEBE CONTENER COLORANTES SINTÉTICOS. SE PUEDE ADICIONAR DE UN MÁXIMO DE 0.1 PORCEN DE BENZOATO DE SODIO Y 0.05 PORCEN DE SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVADORES. EL ENVASE DEBE SER DE FÁCIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES, QUE REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE PROTEJAN AL PRODUCTO DE LA CONTAMINACIÓN. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCIÓN ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. EL ENVASE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENÉRICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN. NO REQUIERE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN ANTES DE ABRIRSE, POR LO QUE ES ÚTIL EN REGIONES DE DIFÍCIL ACCESO Y DE ABASTO. SE DEBE CONSERVAR A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO. LA DILUCIÓN PROMEDIO PARA 100 ML DE BEBIDA ES DE 12 ML DE CONCENTRADO POR 88 ML DE AGUA, POR LO QUE UNA DILUCIÓN DIFERENTE MODIFICA EL CONTENIDO NUTRIMENTAL Y PUEDE ALTERAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p>		
216	JARABE NO CONGELADO CON FIBRA DE TAMARINDO (1000 ML)	22104-0168	480602080200	480	602	0802	00		PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

217	JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090100	480	602	0901	00	JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO 1000 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y	PIEZA	0.08
-----	---	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	-------	------



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
218		JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090101	480	602	0901	01	JUGO DE FRUTAS TROPICALES ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBICOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
219	JUGO DE FRUTAS MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090200	480	602	0902	00	JUGO DE MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 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,	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
220		JUGO DE FRUTAS MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090201	480	602	0902	01	JUGO DE MANDARINA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO. AUN EN REFRIGERACION.		
221	JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090300	480	602	0903	00	JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO. SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 100	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

											<p>UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
222		JUGO DE FRUTAS MANZANA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090301	480	602	0903	01		JUGO DE MANZANA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO Estricta Prescripción Nutriológica. Para pacientes hospitalizados en áreas autorizadas en envase tetra brick de 250 ml. Es el producto alimenticio líquido obtenido de la extracción o molienda de las frutas maduras, sanas y en buen estado, sin diluir ni fermentar o concentrado al alto vacío. 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 herméticamente cerrados y sometidos a un proceso térmico que asegure su conservación. La NOM establece que pueden estar adicionados de conservadores como metilparabeno, propilparabeno, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/kg. Características físicas, químicas y microbiológicas mesofílicas aerobias 100 UFC/ml, coliformes totales sin desarrollo, mohos y levaduras 25 UFC/ml. Libre de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales 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, caramelizados o fétidos. Su apariencia debe ser de líquido brillante y turbio, con presencia de partículas en suspensión del mismo jugo. Los defectos de calidad se clasifican en críticos, con la presencia de cuerpos extraños (vidrio, plástico o 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 codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos menores impresión del envase fuera o movida del registro, color fuera del estándar. El envase debe satisfacer los requisitos de la NOM Alimentos - Frutas y	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
223		JUGO DE FRUTAS NARANJA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090400	480	602	0904	00	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									<p>UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

224	JUGO DE FRUTAS NARANJA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090401	480	602	0904	01	JUGO DE NARANJA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO Estricta Prescripción Nutriológica en envase Tetra BriK Aseptico Multilaminado de 250 ml. Para pacientes hospitalizados en áreas autorizadas. Es el producto alimenticio liquido obtenido de la extracción o molienda de las frutas maduras, sanas y en buen estado, sin diluir ni fermentar o concentrado al alto vacío. El jugo obtenido es colado, pasteurizado. Puede o no estar adicionado de edulcorantes nutritivos, colorantes naturales, aceites esenciales como saborizantes y antioxidantes, envasados en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso termico que asegure su conservación. La nom establece que pueden estar adicionados de conservadores como metil paraben, propil paraben, ácido benzoico y ácido ascórbico con un máximo de 10 mg/ kg. Características físicas, químicas y microbiológicas mesofílicos aerobios 100 UFC/ml, coliformes totales sin desarrollo, mohos y levaduras 25 UFC/ml. Libre de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Características sensoriales 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, caramelizados o fétido. Su apariencia debe ser de liquido brillante y turbio, con presencia de partículas en suspensión del mismo jugo. Los defectos de calidad se clasifican en críticos, con la presencia de cuerpos extraños (vidrio, plástico o 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 codificación del lote y de la fecha de caducidad. Defectos menores impresión del envase fuera o movida del registro, color fuera del estándar. El envase debe satisfacer los requisitos de la nom alimentos - frutas y derivados - jugos pasteurizados de fruta, así como las normas de especificaciones generales de etiquetado para bebidas no alcohólicas y especificaciones nutrimentales. Debe ser de fácil	PIEZA	0.08
-----	---	------------	--------------	-----	-----	------	----	--	-------	------



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
225		JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090500	480	602	0905	00	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIO 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLOGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR. UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.</p>		
226	JUGO DE FRUTAS PIÑA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090501	480	602	0905	01	JUGO DE PIÑA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESCRITA PRESCRIPCION NUTRILOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 250 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO. AUN EN REFRIGERACION.		
227		JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO (1000 ML)	22104-0168	480602090700	480	602	0907	00	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN ENVASE TETRA BRIK ASEPTICO MULTILAMINADO DE 1000 ML. PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN AREAS AUTORIZADAS. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LIQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCION O MOLIENDA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACIO. EL JUGO OBTENIDO ES COLADO, PASTEURIZADO. PUEDE O NO ESTAR ADICIONADO DE EDULCORANTES NUTRITIVOS, COLORANTES NATURALES, ACEITES ESENCIALES COMO SABORIZANTES Y ANTIOXIDANTES, ENVASADOS EN RECIPIENTES HERMETICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A UN PROCESO TERMICO QUE ASEGURE SU CONSERVACION. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO CON UN MAXIMO DE 10 MG/ KG. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS MESOFILICOS AEROBICOS 100 UFC/ML, COLIFORMES TOTALES SIN DESARROLLO, MOHOS Y LEVADURAS 25 UFC/ML. LIBRE DE CONTAMINANTES QUIMICOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL FRUTO, LIBRE DE OLOR Y SABOR DESAGRADABLES. CUANDO SE REFIERE A UN PRODUCTO SIN DILUIR, SE ENTIENDE A NO EFECTUAR DILUCIONES AL JUGO SIMPLE, ESTO EXCLUYE A DILUCIONES EFECTUADAS CUANDO SE ELABORA EL PRODUCTO A PARTIR DE CONCENTRADO DE JUGO, EN CUYO CASO PUEDEN EFECTUARSE DILUCIONES. DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS Y DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. DEBEN ESTAR LIBRES DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES, FERMENTADOS, CARAMELICOS O FETIDO. SU APARIENCIA DEBE SER DE LIQUIDO BRILLANTE Y TURBIO, CON PRESENCIA DE PARTICULAS EN SUSPENSION DEL MISMO JUGO. LOS DEFECTOS DE CALIDAD SE CLASIFICAN EN CRITICOS, CON LA PRESENCIA DE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CUERPOS EXTRAÑOS (VIDRIO, PLASTICO O METALES), DESARROLLO DE MICROORGANISMOS, MAL SELLADO DEL PRODUCTO. DEFECTOS MAYORES VOLUMEN POR DEBAJO DE LA NORMA, COLOR, ACIDEZ, PRESENCIA DE PUNTOS NEGROS O BLANCOS, MALA CODIFICACION DEL LOTE Y DE LA FECHA DE CADUCIDAD. DEFECTOS MENORES IMPRESION DEL ENVASE FUERA O MOVIDA DEL REGISTRO, COLOR FUERA DEL ESTANDAR. EL ENVASE DEBE SATISFACER LOS REQUISITOS DE LA NOM ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - JUGOS PASTEURIZADOS DE FRUTA, ASI COMO LAS NORMAS DE ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES. DEBE SER DE FACIL MANEJO, FABRICADO CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, DE TAL MANERA QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO Y ALTEREN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS, SENSORIALES Y MICROBIOLÓGICAS Y QUE LO PROTEJAN DE LA CONTAMINACION. DURANTE SU EMBALAJE DEBE USAR MATERIAL RESISTENTE QUE OFREZCA LA PROTECCION ADECUADA A LOS ENVASES PARA IMPEDIR SU DETERIORO EXTERIOR, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACION, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION. SE DEBE CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO A UNA TEMPERATURA DE 0 A 23 ° C, NO REQUIERE REFRIGERACION NI CONGELACION ANTES DE ABRIRSE. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERIC, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO Y MANEJO. DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITASE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
228	JUGO DE FRUTAS UVA ULTRAPASTEURIZADO (250 ML)	22104-0168	480602090701	480	602	0907	01	JUGO DE UVA ULTRAPASTEURIZADO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS EN ÁREAS AUTORIZADAS EN ENVASE TETRA BRIK DE 250 ML. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO LÍQUIDO OBTENIDO DE LA EXTRACCIÓN O MOLINDEA DE LAS FRUTAS MADURAS, SANAS Y EN BUEN ESTADO, SIN DILUIR NI FERMENTAR O CONCENTRADO AL ALTO VACÍO. 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 CONSERVACIÓN. LA NOM ESTABLECE QUE PUEDEN ESTAR ADICIONADOS DE CONSERVADORES COMO METIL PARABEN, PROPIL PARABEN, ACIDO BENZOICO Y ACIDO ASCORBICO	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEBE CONTENER LAS LEYENDAS AGITARSE ANTES DE SERVIR, UNA VEZ ABIERTO DEBE CONSERVARSE EN REFRIGERACION. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 1 AÑO Y DE 4 DIAS UNA VEZ ABIERTO, AUN EN REFRIGERACION.		
229	SUBGRUPO 603 BEBIDAS CONGELADAS	HELADO DE SABORES (1000 ML)	22104-0158	480603010000	480	603	0100	00	HELADO DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACIÓN, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICIÓN. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLÁSTICO O DE CARTÓN PLÁSTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO ELABORADO MEDIANTE LA CONGELACIÓN DE UNA MEZCLA DE INGREDIENTES PASTEURIZADOS, LÁCTEOS, GRASAS ANIMALES O VEGETALES, LECHE DESCREMADA EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, JARABE DE GLUCOSA, PUEDE CONTENER FRUTAS O PURES DE FRUTAS, CHOCOLATE U OTROS INGREDIENTES O ADITIVOS ALIMENTARIOS BASÁNDOSE EN EL SABOR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 200 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 100 UFC/G, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO. PARA LA ELABORACIÓN DE HELADO DE LECHE, SE DEBE EMPLEAR LECHE PASTEURIZADA, ASÍ COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FÁBRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE BIEN TAPADO EN CONGELACIÓN A MENOS 18 ° C, EVITANDO COLOCAR DIRECTAMENTE HIELO SOBRE EL PRODUCTO DURANTE SU FABRICACIÓN O CONSERVACIÓN. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN SUCESIVA, PERDERA SU CONSISTENCIA Y DARÁ LUGAR A LA FORMACIÓN DE CRISTALES DE HIELO Y A UNA CONSISTENCIA CHICLOSOSA, GRANULOSA O ARENOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DEBE SER FIRME, CREMOSA, NO QUEBRADIZA. EL PRODUCTO DEBE EMPACARSE O ENVASARSE DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA Y MANTENGA ÍNTEGRO. DEBE VENIR ETIQUETADO EN SU EMPAQUE INDIVIDUAL O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UN TIEMPO DE VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACIÓN.	PIEZA	0.08	
230		NIEVE DE SABORES (1000 ML)	22104-0158	480603020000	480	603	0200	00	NIEVE DE SABORES POR LITRO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACIÓN, DEBE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLÁSTICO O DE CARTÓN PLÁSTIFICADO DE 1000 ML. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZÚCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ÁCIDO CÍTRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.		
231	NIEVE DE SABOR INDIVIDUAL (150 ML)	22104-0158	480603020100	480	603	0201	00	NIEVE DE SABORES ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. ENVASE DE PLÁSTICO O DE CARTÓN PLÁSTIFICADO DE 150 ML + 50 ML ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZÚCAR, JUGO Y PULPA DE FRUTAS O BIEN JARABE DE GLUCOSA, ÁCIDO CÍTRICO, SAL YODATADA, ESTABILIZANTE, COLORANTE ARTIFICIAL. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFÍLICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS SIN DESARROLLO.PARA LA ELABORACION DE NIEVE, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA NIEVE DEBE SER TERSA, SUAVE. EL ENVASE DEBE CONTENER MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA Y FECHA DE ELABORACION. NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD.		
232		PALETA HELADA AGUA DE SABOR (120 ML)	22104-0349	480603030000	480	603	0300	00	PALETA HELADA DE AGUA DE SABORES HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA CONSIDERANDO QUE EL COSTO VARIA DE ACUERDO A LA PRESENTACION, DEBE VERIFICARSE PARA SU ADQUISICION. DEBE GARANTIZARSE SU CALIDAD MICROBIOLÓGICA. PALETA INDIVIDUAL DE 120 ML, CUBIERTA POR BOLSA INDIVIDUAL METALIZADA, DE POLIETILENO O PAPEL GLASINE, SOSTENIDA POR UN PALO DE MADERA PULIDA O DE PLASTICO FIRME; LAS QUE A SU VEZ ESTARAN EN CAJA COLECTIVA DE CARTON ETIQUETADA.LA PALETA HELADA ES EL PRODUCTO ELABORADO CON AGUA POTABLE COMO BASE, ADICIONADA CON AZUCAR U OTRO EDULCORANTE, ESENCIA DE FRUTAS, FRUTAS FRESCAS, FRUTAS CONSERVADAS O BIEN JUGO DE FRUTAS; SIN INCORPORACION DE AIRE. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MESOFILICOS AEROBIOS 1 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES NEGATIVO, SALMONELLA AUSENTE EN 25 G, HONGOS Y LEVADURAS 25 UFC/G.PARA LA ELABORACION DE PALETA DE AGUA, SE DEBE EMPLEAR AGUA POTABLE PASTEURIZADA, ASI COMO FRUTA MADURA DE BUENA CALIDAD. NO SE DEBE RECONGELAR EL PRODUCTO QUE HAYA SALIDO DE LA FABRICA, EL PRODUCTO DEBE MANTENERSE EN CONGELACION A MENOS 18 ° C. SI EL PRODUCTO SUFRE CONGELACION Y DESCONGELACION SUCESIVA, PERDERA SU FORMA Y DARA LUGAR A LA FORMACION DE CRISTALES DE HIELO Y UNA CONSISTENCIA CHICLOSA. DEBE ESTAR LIBRE DE CRISTALES DE HIELO PERCEPTIBLES AL PALADAR. LA CONSISTENCIA DE LA PALETA DEBE SER FIRME, NO QUEBRADIZA. EL ENVASE QUE LA CUBRE NO DEBE ESTAR ROTO O INCOMPLETO. EL PRODUCTO INDIVIDUAL DEBE VENIR ETIQUETADO O EN SU DEFECTO LOS EMPAQUES COLECTIVOS DEBEN CONTENER LA ETIQUETA INFORMATIVA CON LOS SIGUIENTES DATOS NOMBRE DEL PRODUCTO Y DEL FABRICANTE, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, CON NUMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 3 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION.	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

233		PALETA HELADA LECHE DE SABOR (120 ML)	22104-0349	480603040000	480	603	0400	00	PALETA HELADA DE LECHE DE SABORES HOSPITAL BAJO Estricta Prescripción Nutriológica considerando que el costo varía de acuerdo a la presentación, debe verificarse para su adquisición. Debe garantizarse su calidad microbiológica. Paleta individual de 120 ml, cubierta por bolsa individual metalizada, de polietileno o papel glasine, sostenida por un palo de madera pulida o de plástico firme; las que a su vez estarán en caja colectiva de cartón etiquetadas. El producto elaborado mediante la congelación de una mezcla de ingredientes pasteurizados, lácteos, grasas animales o vegetales, leche descremada en polvo, suero de leche en polvo, jarabe de glucosa, puede contener frutas o puros de frutas, chocolate u otros ingredientes o aditivos alimentarios en base al sabor, estabilizantes, emulsificantes y colorantes artificiales. Características físicas, químicas y microbiológicas mesofílicas aerobias 200 000 UFC/g, coliformes totales 100 UFC/g, salmonella ausente en 25 g, hongos y levaduras sin desarrollo. Para la elaboración de paleta de leche, se debe emplear leche pasteurizada, así como fruta madura de buena calidad. No se debe recongelar el producto que haya salido de la fábrica, el producto debe mantenerse en congelación a menos 18 °C. Si el producto sufre congelación y descongelación sucesiva, perderá su forma y dará lugar a la formación de cristales de hielo y una consistencia chiclosa. Debe estar libre de cristales de hielo perceptibles al paladar. La consistencia de la paleta debe ser firme, no quebradiza. El envase que la cubre no debe estar roto o incompleto. El producto individual debe venir etiquetado o en su defecto los paquetes colectivos deben contener la etiqueta informativa con los siguientes datos: nombre del producto y del fabricante, marca registrada y autorizada, con número de lote y fecha de caducidad. Tiene una vida media de 3 meses a partir de su fabricación.	PIEZA	0.08
234	SUBGRUPO 604 CHOCOLATE	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (500 G)	22104-0091	480604010000	480	604	0100	00	CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR HOSPITAL BAJO Estricta Prescripción Nutriológica en tablillas o barras envueltas en forma individual papel encerado o metálico con propiedades aislantes a la humedad y a los microorganismos, de 500 g + 50 g, empacadas en envases de cartón. 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 torrefacción, descascamiento, trituración y	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MACERACION, CON LA POSTERIOR ADICION DE SACAROSA, HUEVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTES Y SABORIZANTES DE VAINILLA O CANELA. DEBE CONTENER COMO MINIMO 30 PORCEN DE PASTA DE CACAO, 15 PORCEN MINIMO DE GRASA TOTAL PROVENIENTE DEL CACAO, 55 PORCEN DE SACAROSA, PUEDE CONTENER HUEVO Y SABORIZANTES COMO VAINILLA O CANELA. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 2PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G, SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS < 50 UFC /G, LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/ KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OSCURO A NEGRO, SABOR DULCE, TEXTURA DURA, GRANULOSA; PUEDE TENER DIFERENTES FORMAS DE ACUERDO A LA MARCA O LA REGION.SE DEBE VIGILAR QUE EL EMPAQUE ESTE INTEGRO, SIN ROTURAS, NI INDICIOS DE HUMEDAD; EN ESTE PRODUCTO UNA MAYOR HUMEDAD MODIFICA SU CALIDAD.LAS TABLILLAS DEBEN ESTAR PROTEGIDAS, CUBIERTAS COMPLETAMENTE CON PAPEL ENCERADO O DE ALUMINIO, CON OLOR Y SABOR AGRADABLE CARACTERISTICO.LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.		
235	CHOCOLATE EN POLVO (200 G)	22104-0091	480604020000	480	604	0200	00	CHOCOLATE EN POLVO HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN BOLSA PLASTIFICADA Y ALUMINIZADA DE 200 G . EL ETIQUETADO DEBE SER CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE COCOA, AZUCAR, FOSFATO DICALCICO, SAL YODATADA, SULFATO DE CINCO VAINILLINA, CANELA EN POLVO Y SABORIZANTE ARTIFICIAL; PUEDE ESTAR ADICIONADA DE LECITINA DE SOYA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, VITAMINAS Y MINERALES. LA COCOA SE OBTIENE A PARTIR DEL LICOR DE CACAO. DE ACUERDO A LAS DISPOSICIONES DEL REGLAMENTO A LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE BIENES Y SERVICIOS Y EL ANTEPROYECTO DE LA NOM-000-SSA1-1998 LAS ESPECIFICACIONES SON HUMEDAD MAXIMA 3.9PORCEN, TEOBROMINA (PPM) 0.27 PORCEN, MESOFILICOS AEROBIOS 20 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES < 10 UFC/G. SALMONELLA SPP EN 25 G AUSENTE, MOHOS< 50 UFC /G,	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LEVADURAS < 50 UFC/G, ARSENICO 0.5 MG/ KG MAXIMO, COBRE 15 MG/ KG MAXIMO, PLOMO 1 MG/KG MAXIMO. LA CONCENTRACION DE AFLATOXINAS NO DEBE EXCEDER DE 2 MCG/KG.LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR PERFECTAMENTE SELLADOS, LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O ABOLLADURAS Y DEBEN CONTAR CON UNA MEMBRANA DE SEGURIDAD. LAS BOLSAS BOPP DEBEN ESTAR INTEGRAS SIN ENMENDADURAS O ROTURAS; EN AMBOS CASOS DEBEN TENER UNA HUMEDAD MAXIMA DE 3.9 PORCEN. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO, DEBE MANTENERSE EN LUGAR FRESCO Y DEBE CONSUMIRSE ANTES DE 30 DIAS. DEBE VERIFICARSE LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.		
236	605 DULCES CRISTALIZADOS	HIGO CRISTALIZADO (30 G)	22104-0043	480605030000	480	605	0300	00	HIGO CRISTALIZADO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. POR PIEZA, DE 30 G , ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLASTICO. ES EL DULCE ELABORADO CON HIGO, CRISTALIZADO, IMPREGNADO CON JARABE HASTA QUE LA CONCENTRACION DE AZUCAR EN SU TEJIDO ALCANCE DE UN 70 A 75PORCEN SUBSTITUYENDO AL AGUA DE CONSTITUCION. DEBE SER DE COLOR MORADO OSCURO, CASI NEGRO, CON UN GLASEADO EXTERNO QUE LE CONFIERE UNA APARIENCIA OPACA, DE TEXTURA SUAVE Y FIRME.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO.TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.	PIEZA	0.08	
237	SUBGRUPO 606 DULCES DE LECHE	CAJETA (660 ML)	22104-0043	480606010000	480	606	0100	00	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 660 ML ± 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES. CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILIQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFÍLICOS AEROBÍOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.		
238		CAJETA (370 ML)	22104-0043	480606010002	480	606	0100	02	CAJETA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA EN FRASCO DE VIDRIO O PET DE 370 ML ± 30 ML, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PREPARACION CON LECHE DE CABRA, VACA O AMBAS, AZUCAR, GLUCOSA Y SABORIZANTES, CONCENTRADOS POR MEDIO DEL CALOR, QUE LE CONFIERE UNA CONSISTENCIA SEMILÍQUIDA Y VISCOSA ASI COMO EL OSCURECIMIENTO, COLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-358-SSA1-1982. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD 10 PORCEN. MESOFÍLICOS AEROBÍOS 50 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G. COLOR CAFE CLARO A OSCURO, TEXTURA SUAVE, SIN CRISTALES DE AZUCAR.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR, ASI COMO LAS FISICAS Y QUIMICAS, EXENTA DE SABOR A QUEMADO Y DE CRISTALIZACION DE AZUCAR, SIN ADICION DE CONSERVADORES Y COLORANTES, NI SABORES ARTIFICIALES. EL ENVASADO SERA EN FRASCO DE VIDRIO AL ALTO VACIO, CERRADO HERMETICAMENTE. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									FRAGMENTOS, LARVAS Y HUEVECILLOS DE INSECTOS, PELO Y EXCRETAS DE ROEDORES O PARTICULAS METALICAS O MATERIALES EXTRAÑOS.		
239		COCADA (30 G)	22104-0059	480606020000	480	606	0200	00	COCADA HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA O RACION, DE 30 G ENVUELTOS EN BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL ENCERADO O PLÁSTICO.LA COCADA ES EL DULCE ELABORADO CON COCO RAYADO, LECHE, AZÚCAR Y YEMAS DE HUEVO, MEZCLADA A TEMPERATURA ELEVADA, MOLDEADA, HORNEADA Y DORADA EN LA PARTE SUPERIOR. PUEDE TENER FORMAS Y COLORES VARIABLES.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, NO DEBE ESTAR DURO O CON MANCHAS DE COLORES QUE INDICAN LA PRESENCIA DE HONGOS O MOHOS. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIÉN SE USARÁ PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES. COMO ALTERNATIVA PUEDE USARSE PAPEL DE ESTRAZA, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMÉTICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL.	PIEZA	0.08
240		JAMONCILLO (30 G)	22104-0059	480606030000	480	606	0300	00	JAMONCILLO HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL, ENVUELTO EN PAPEL CELOFAN CON UN PESO DE 30 G.ES EL PRODUCTO ELABORADO LA BASE DE LECHE, CANELA Y AZÚCAR MORENO, QUE POR MEDIO DE LA COCCIÓN SE REDUCE SU VOLUMEN HASTA FORMAR UNA PASTA, PUDIENDO O NO AGREGAR OTROS INGREDIENTES COMO NUEZ O FRUTAS SECAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR MIEL A CAFÉ CLARO, SABOR DULCE A LECHE.VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL, CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD, FECHA DE ELABORACIÓN, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN... , NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE. EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.	PIEZA	0.08
241	SUBGRUPO 607 DULCES NO CRISTALIZADOS	CARAMELOS MACIZOS	23801-0025	480607010000	480	607	0100	00	CARAMELOS MACIZOS HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA A GRANULOS POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y JARABE DE MAIZ, LOS CUALES SE CAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS. VERIFICAR QUE ESTE PERFECTAMENTE ENVUELTO EN FORMA INDIVIDUAL, CON PAPEL CELOFAN Y BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL DULCE DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO		
242		DULCES CONFITADOS (COLACIÓN)	23801-0025	480607020000	480	607	0200	00	DULCES CONFITADOS (COLACION) HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANDEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CAMELIZAN Y ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES. EN EL CENTRO TIENE CACAHUATE, SEMILLA DE CALABAZA, CASCARA DE NARANJA O ANIS. SON DE CONSISTENCIA DURA, OPACOS, CON FORMAS Y TAMAÑOS DIVERSOS, LIBRES DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS. EL DULCE DE COLACION DEBE ESTAR ENTERO, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD. VERIFICAR QUE EL ENVASE ESTE BIEN CERRADO, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08
243		GOMITAS DE DULCE	23801-0025	480607040000	480	607	0400	00	GOMITAS DE DULCE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANDEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIESTIRENO, ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON DULCES DE CONSISTENCIA GELATINOSA QUE SE ELABORAN A PARTIR DE GLUCOSA, SACAROSA, SABORIZANTES Y COLORANTES ARTIFICIALES, AGAR, LACAS, GOMA ARABIGA O ALMIDON. LA MEZCLA EN DIFERENTES PROPORCIONES DA LA CONSISTENCIA DEL DULCE. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES 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	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. DEBE TENER UN SABOR DULCE, AGRADABLE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.		
244		MALVAVISCO S PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (30 G)	23801-0025	480607050000	480	607	0500	00	MALVAVISCOS HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA 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 COCCIÓN (43°C) DE LA MEZCLA DE AZÚCAR, GLUCOSA U OTROS EDULCORANTES, AGUA, AGENTES DE AEREO, GELIFICANTES Y ADITIVOS, SOMETIENDOLOS A UN PROCESO DE AERACIÓN. 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 ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACIÓN DECRECIENTE, INFORMACIÓN NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. EL BOMBÓN DEBE ESTAR ENTERO, SUAVE, SIN MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO, SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD.	PIEZA	0.08
245		PALANQUETA DE CACAHUATE (30 G)	22104-0349	480607060000	480	607	0600	00	PALANQUETA DE CACAHUATE HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTOS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON CACAHUATE BIEN DESARROLLADO, LIBRE DE PLAGAS, ENTERO Y LIMPIO, MEZCLADO CON AZÚCAR, MOLDEADO Y SECADO. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS. EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIENTE ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTÓN O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIÉN SE USARÁ PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACIÓN, NÚMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MÉXICO, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.		
246		PALANQUETA DE PEPITA (30 G)	22104-0349	480607070000	480	607	0700	00		PALANQUETA DE PEPITA HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA POR PIEZA, DE 30 G ENVUELTAS EN PAPEL O BOLSA INDIVIDUAL DE PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO. LA PALANQUETA ES EL DULCE, ELABORADO CON LA SEMILLA DE CALABAZA (PEPITA) DE BUENA CALIDAD, ENTERA Y LIMPIA, LIBRE DE PLAGAS, MEZCLADA CON AZUCAR, MOLDEADA Y SECADA. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES QUEBRADIZOS.EL PRODUCTO NO DEBE TENER APARIENCIA RESECA, SIN HUMEDAD EXCESIVA, DE CONSISTENCIA FIRME. LIBRE DE OLORES Y SABORES DESAGRADABLES Y DE RANCIDEZ. EL PRODUCTO RECIEN ELABORADO, SE ENVASA EN CAJAS DE CARTON O DE MADERA FORRADAS INTERIORMENTE CON PAPEL ENCERADO. TAMBIEN SE USARA PAPEL ENCERADO PARA SEPARAR LAS CAPAS DE DULCES, EL RECIPIENTE NO DEBE CERRARSE HERMETICAMENTE, YA QUE EN ESTAS CONDICIONES PUEDE ENMOHECERSE O REBLANDECERSE. PARA LA ENTREGA, DEBE ENVASARSE EN FORMA INDIVIDUAL CON PAPEL CELOFAN O BOLSA DE POLIETILENO CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS. CUANDO EL PRODUCTO SE FABRICA A ESCALA INDUSTRIAL, LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0.08
247		PALETAS DE DULCE (1000 G)	22104-0349	480607080000	480	607	0800	00		PALETAS DE DULCE HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA A GRANEL POR PESO EN KILOGRAMOS, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 1000 G, ENVUELTAS INDIVIDUALMENTE EN PAPEL CELOFAN, CON ETIQUETA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. SON PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE GLUCOSA Y SACAROSA, LAS CUALES SE CARMELIZAN, SE ADICIONAN DE SABORES Y COLORES ARTIFICIALES, SE MOLDEAN DE FORMA CARACTERISTICA, APLANADAS EN SUS CARAS, CON UN PALO DE PLASTICO O PAPEL RESISTENTE EN EL CENTRO, DE CONSISTENCIA DURA, LIBRE DE IMPUREZAS. ESTAN CLASIFICADOS POR SU TEXTURA COMO DULCES DUROS.VERIFICAR QUE LA BOLSA DE POLIETILENO ESTE BIEN CERRADA, SIN ROTURAS NI ENMENDADURAS Y LIBRES DE HUMEDAD. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD. LA PALETA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS NI MATERIAS EXTRAÑAS, DE COLOR ADECUADO SIN PERDIDA DE BRILLO Y SIN EXCESO DE HUMEDAD, CON SU EMPAQUE INDIVIDUAL BIEN CERRADO.		
248	SUBGRUPO 608 FRUTAS EN ALMIBAR	DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR (850 G)	22104-0114	480608010000	480	608	0100	00		DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LOS PROCESAMIENTOS TERMICOS DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) FRESCOS, CON SUS VARIETADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURO, SANO, FRESCO, LIMPIO, MONDADO, EN MITADES Y SIN HUESO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

249	GUAYABA EN ALMIBAR (800 G)	22104-0127	480608020000	480	608	0200	00	GUAYABA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE GUAYABA (TALISIA OLIVAEFORMIS), CON SUS VARIEDADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS, MONDADAS, SOMETIDA A UNA PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD	PIEZA	0.08
	250	MAGO EN ALMIBAR (850 G)	22104-0127	480608030000	480	608	0300	00	MANGO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA.PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PULPA DE MANGOS (MANGIFER INDICA L V.), CON SUS VARIEDADES PROPIAS	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>PARA EL PROCESO, MADUROS, SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, MONDADOS Y REBANADOS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 200 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, EDTA 75 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.</p>		
251	PERA EN ALMIBAR (800 G)	22104-0127	480608040000	480	608	0400	00	<p>PERA EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PERAS (PYRUS COMMUNIS L), CON SUS VARIETADES PROPIAS PARA EL PROCESO, MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDO A UN PROCESO TERMICO, EMPLEANDO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADO HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG,</p>	PIEZA	0.08		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG. ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.</p>		
252		PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR (850 G)	22104-0127	480608050000	480	608	0500	00	<p>PIÑA EN REBANADAS EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 850 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER</p>	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.		
253		PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR (850 G)	22104-0127	480608050101	480	608	0501	01	PIÑA EN TROZO EN ALMIBAR HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA LATA DE 800 G + 80 G CON RECUBRIMIENTO INTERIOR ANTICORROSIVO YA SEA PLASTICO O CON CUBIERTA ESTAÑADA. ES EL PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO CON PIÑAS (ANANAS SATIVUS S), MADURAS, SANAS, FRESCAS, LIMPIAS Y MONDADAS, SOMETIDAS A UN PROCESO TERMICO, EMPLEADO JARABE COMO MEDIO LIQUIDO Y ENVASADAS HERMETICAMENTE. DEBEN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES MESOFILICOS ANAEROBIOS, AEROBIOS, MOHOS Y LEVADURAS VIABLES AUSENTES, METALES PESADOS Y METALOIDES COMO CANTIDADES MAXIMAS PLOMO Y ARSENICO 1.0 MG/KG, CADMIO 0.2 MG/KG, ESTAÑO 100 MG/KG. ADITIVOS ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO 5 G /KG, ACIDO MALICO Y ACIDO TARTARICO, TARTRATO (L+) DE POTASIO Y TARTRATO (L+) DE SODIO 3 G/KG, LACTATO DE CALCIO 200 MG. ANTIESPUMANTE DIMETILPOLISILOXANO 10 MG/KG. ANTIOXIDANTES ACIDO ASCORBICO Y SUS SALES DE SODIO Y CALCIO 500 MG/KG. ACENTUADORES DEL SABOR BENZOATO DE SODIO 1000 MG/KG, DIOXIDO DE AZUFRE Y METIL PARABENO 100 MG/KG PUDIENDO TENER BICARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE CALCIO, CARBONATO DE POTASIO, CARBONATO DE SODIO, CITRATO DE SODIO, MONOGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS, LACTATO DE SODIO, AROMA O SABOR A CANELA O IDENTICOS A LOS NATURALES.EL ENVASE DEBE SER EN RECIPIENTES DE TIPO SANITARIO CON CIERRE HERMETICO, DE MATERIALES RESISTENTES AL PROCESO DE FABRICACION Y ALMACENADO, QUE NO PERMITAN LA ALTERACION DE CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y SENSORIALES O	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										PRODUZCAN SUSTANCIAS TOXICAS. LAS LATAS NO DEBEN PRESENTAR ABOLLADURAS NI SIGNOS DE OXIDACION. LA ETIQUETA DEBE CONTENER FECHA DE ELABORACION, NUMERO DE LOTE, NOMBRE COMERCIAL O MARCA, CONTENIDO NETO, PESO DRENADO, LA LEYENDA HECHO EN MEXICO, NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE, LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL Y FECHA DE CADUCIDAD.		
254	SUBGRUPO 609 GELATINA	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA (120 G)	22104-0142	480609010000	480	609	0100	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 120 G ± 50 G. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE PRODUCTO ELABORADO CON MEZCLA DE AZUCAR, GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA, ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 2 PORCEN, CENIZAS 3 PORCEN, ACIDEZ 3 PORCEN, GRENETINA PURA 8 PORCEN Y SACAROSA 60 PORCEN; MESOFILOS AEROBICOS 25 000 UFC/G, COLIFORMES TOTALES 10 000 UFC/G, MOHOS Y LEVADURAS 100 UFC/G, SALMONELLA SPP NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA.CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100)MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CAMELO III 200 MG/KG, CAMELO IV BPF, CARMINES 150 MG/KG, CAROTENOIDES 150 MG/KG, BENZOATOS 1000.	PIEZA	0.08
255		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS (25 G)	22104-0142	480609010100	480	609	0101	00		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PAQUETE O SOBRE DE 25 G ± 5 G PARA PREPARAR DE 8 A 10 PORCIONES DE GELATINA DE 100 A 130 ML. PRODUCTO SIN AZUCAR ELABORADO CON MEZCLA DE GRENETINA SIN SABOR COMO AGENTE GELIFICANTE, EDULCORANTES SINTETICOS NO NUTRITIVOS (ACESULFAME DE POTASIO O ASPARTAMO O SUCRALOSA O COMBINADOS), ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODADA,	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ADICIONADO DE SABORIZANTES Y COLORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. SU ENVASE DEBE SER EN BOLSA CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO EN APEGO A LA NOM DE ETIQUETADO VIGENTE, CON EL NOMBRE O DENOMINACION DEL PRODUCTO, LISTA DE INGREDIENTES Y ADITIVOS, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, IDENTIFICACION DEL LOTE, FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE E INFORMACION NUTRIMENTAL, TODOS LOS PRODUCTOS ENDULZADOS CON ASPARTAMO DEBEN LLEVAR LA SIGUIENTE LEYENDA FENILCETONURICOS CONTIENE FENILALANINA. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM VIGENTE PARA LAS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. CANTIDAD MAXIMA DE ADITIVOS AMARILLO OCASO FCF 50 MG/K, AZUL BRILLANTE FCF 150 MG/KG, ROJO ALLURA AC 300 (100) MG/KG, VERDE SOLIDO 400 MG/KG CAMELO III 200 MG/KG, CAMELO 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.		
256		POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE (120 G)	22104-0142	480609020000	480	609	0200	00	POLVO PARA PREPARAR GELATINA DE LECHE HOSPITAL BAJO ESTRUCTA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. BOLSA DE POLIPROPILENO DE 140 G ± 50 G ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE ES EL PRODUCTO EN FORMA DE GRANULOS QUE SIRVE DE BASE PARA PREPARAR UN GEL CUANDO ES HIDRATADO, SU MATERIA PRIMA ES GRENETINA PURA, AZUCAR REFINADO, ACIDO FUMARICO, CITRATO DE SODIO, SAL YODATADA, COLORANTES Y DIVERSOS SABORIZANTES ARTIFICIALES. DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-F-41-1983. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y 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 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 500 UFC/G, SALMONELLA NEGATIVO EN 25 G, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y ESCHERICHIA COLI NEGATIVO. CARACTERISTICAS	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										SENSORIALES COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO AL REGISTRADO EN LA ETIQUETA. SU EMPAQUE DEBE SER EN BOLSA BIEN CERRADA, SIN ROTURAS O ENMENDADURAS, SIN HUMEDAD APARENTE, LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, ETIQUETADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, FECHA DE ELABORACION Y DE CADUCIDAD E INFORMACION NUTRIMENTAL.		
257	SUBGRUPO 610 MERMELADAS	ATE DE FRUTAS (700 G)	22104-0300	480610010000	480	610	0100	00	ATE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. PARA GUARDERIAS EN ESTOCK PARA USO EN CONTINGENCIAS AUTORIZADAS POR LA NORMATIVA.DEBE ASEGURARSE LA CALIDAD DEL PRODUCTO A TRAVES DE UN ADECUADO ENVASADO Y ETIQUETADO LATA CON RECUBRIMIENTO INTERIOR O EN EMPAQUE DE CELOFAN DE 700 G.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LAS FRUTAS (GUAYABA, MEMBRILLO, TEJOCOTE, PERON, CHABACANOS Y OTRAS), COCIDAS Y CERNIDAS, CON ADICION DE AZUCAR, AL QUE SE PUEDE AGREGAR PECTINAS Y ACIDOS ORGANICOS (CITRICO, LACTICO, TARTARICO, MALICO) O JUGO DE LIMON PARA AYUDAR A LA FORMACION DE UN GEL COMPENSADO (PASTA), MOLDEADO Y DESECADO EN LA SUPERFICIE, ENVASADO EN BOLSAS DE CELOFAN O EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO. DEBE CUMPLIR CON LA NORMA OFICIAL NOM-130-SSA1-1995. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS PH ENTRE 3.0 A 3.8; CANTIDAD MINIMA DE SOLIDOS DEL 65 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS MENOS DE 10 UFC/G. CARACTERISTICAS SENSORIALES SU CONSISTENCIA ES UNA PASTA DE COLOR TIPICO BRILLANTE, HOMOGENEO, CON SABOR Y AROMA CARACTERISTICOS DE LA FRUTA DE LA QUE ESTA ELABORADO. EN SU ELABORACION PUEDEN INCLUIRSE ALGUNOS TROZOS DE FRUTA. LA CANTIDAD DE AZUCAR NO DEBE SER SUPERIOR A UNA Y MEDIA VECES DEL PESO DE LA FRUTA NATURAL.LAS FRUTAS DESTINADAS PARA SU FABRICACION DEBERAN ESTAR SANAS, MADURAS, BIEN LAVADAS Y SIN SEÑALES DE ATAQUES DE INSECTOS. EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN LATAS CON RECUBRIMIENTO ANTICORROSIVO QUE NO PRESENTEN GOLPEADURAS O ABOLLADURAS O EN PAPEL CELOFAN BIEN SELLADO QUE EVITE LA CONTAMINACION DEL ALIMENTO. DEBERA LLEVAR UNA ETIQUETA DE PAPEL O DE OTRO MATERIAL QUE PUEDE SER ADHERIDO A LOS ENVASES O BIEN CON IMPRESION PERMANENTE SOBRE LOS MISMOS. UN CRITERIO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO ES QUE DEBE CORTARSE FACILMENTE CON UNA CUCHARA, EL CORTE DEBE SER BRILLANTE Y QUE PRACTICAMENTE NO SE ADHIERA AL INSTRUMENTO CON QUE SE CORTA. EL CONTENIDO EN LA ETIQUETA DEBE TRAER LA SIGUIENTE INFORMACION DENOMINACION DEL PRODUCTO, CONTENIDO NETO, LISTA	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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		
258		MERMELADA DE DURAZNO (470 G)	22104-0361	480610020000	480	610	0200	00	MERMELADA DE DURAZNO HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 ± 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE LA PULPA DE DURAZNOS (PRUNUS PERSICA) SANOS, LIMPIOS Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEAN FRESCOS O CONGELADOS, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ÁCIDO 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, SÓLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFÍLICOS AERÓBIOS 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 AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCIÓN DE SU GELIFICIÓN (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELÁSTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERÁ EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACÍO CON CIERRE HERMÉTICO. 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 CONSERVACIÓN 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, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

259	MERMELADA DE FRESA (470 G)	22104-0422	480610030000	480	610	0300	00	MERMELADA DE FRESA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLÁSTICO 470 ± 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN 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), ÁCIDO 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, SÓLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFÍLICOS 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 PARTÍCULAS MUY FINAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA FRESA. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS DE COLOR, OLORES Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCIÓN DE SU GELIFICACIÓN (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELÁSTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERÁ EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACÍO CON CIERRE HERMÉTICO. 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 CONSERVACIÓN 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, ASÍ COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.	PIEZA	0.08
260	MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL (20 G)	22104-0483	480610030100	480	610	0301	00	MERMELADA DE FRESA EN ENVASE INDIVIDUAL HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCIÓN NUTRIOLÓGICA. LA PRESENTACIÓN INDIVIDUAL ES EN BLISTER O SOBRES PLASTIFICADOS Y SELLADOS DE 20 G EN ENVASE COLECTIVO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCIÓN Y CONCENTRACIÓN 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	PIEZA	0.08



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SÓLIDOS SOLUBLES 64 PORCEN. MESOFILICOS AEROBIOS 50 UFC/G, ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G, SALMONELLA Y E. COLI NEGATIVOS. LAS MERMELADAS SE CLASIFICAN EN DOS TIPOS DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA.TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO PALIDO DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLORES Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA FRESA.DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLORES Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICACION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICOS, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.		
261	MERMELADA DE PIÑA (470 G)	22104-0544	480610040000	480	610	0400	00	MERMELADA DE PIÑA HOSPITAL BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION NUTRIOLÓGICA. EN FRASCO DE VIDRIO Y/O BOTELLA DE PLASTICO 470 ± 80 G. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA COCCION Y CONCENTRACION DE LA PULPA DE PIÑA LIMPIA Y CON EL GRADO DE MADUREZ ADECUADO, YA SEA FRESCA O CONGELADA, CON ADICION DE AZUCAR, AGUA U OTROS EDULCORANTES NATURALES, OTROS INGREDIENTES OPCIONALES COMO PECTINA (COMO ESPESANTE), ACIDO CITRICO (COMO CONSERVADOR). NO SE PERMITE LA ADICION DE COLORANTES NI SABORIZANTES ARTIFICIALES. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 38 PORCEN DE HUMEDAD, PH DE 3 A 3.5, SÓLIDOS 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	PIEZA	0.08	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ACUERDO AL TAMAÑO DE LA FRUTA SUSPENDIDA. TIPO I CONTIENE FRUTA EN TROZOS Y LA TIPO II FRUTA DESMENUZADA O EN PARTICULAS MUY FINAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMBAR DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA, DE OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LA PIÑA. DEBE CUMPLIR CON LAS CARACTERISTICAS QUIMICAS Y FISICAS DE COLOR, OLOR Y SABOR. SU CONSISTENCIA DEBE SER SEMISOLIDA, EN FUNCION DE SU GELIFICION (GEL FIRME CON LIGERA TENDENCIA A FLUIR), NO GOMOSO NI EXCESIVAMENTE ELASTICO O VISCOSO. EL ENVASADO SERA EN FRASCOS DE VIDRIO AL ALTO VACIO CON CIERRE HERMETICO. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS EMPAQUES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIAS EXTRAÑAS. EL ENVASE DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ETIQUETADO NOMBRE GENERICO, SABOR, DATOS DEL PROVEEDOR, CONTENIDO NETO, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DESCENDIENTE, INFORMACION NUTRIMENTAL, ASI COMO RECOMENDACIONES DEL ALMACENAMIENTO. TIENE VIDA MEDIA DE ANAQUEL DE 12 MESES.		
262	SUBGRUPO 611 MIEL	MIEL DE ABEJA 330 ML	22104-0206	480611010000	480	611	0100	00	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 330 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD MAXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA,	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
263		MIEL DE ABEJA 500 ML	22104-0206	480611010001	480	611	0100	01	MIEL DE ABEJA HOSPITAL BAJO ESTRICTA PRESCRIPCION NUTRIOLOGICA. EN FRASCO DE VIDRIO, PVC O PET CON DOSIFICADOR DE 500 G + 30 G ES EL PRODUCTO EXTRAIDO DE LOS PANALES DE ABEJAS, ELABORADO A PARTIR DEL NECTAR DE LAS FLORES O DE EXUDACIONES DE LAS PLANTAS, QUE SON RECOGIDOS, TRANSFORMADOS Y ALMACENADOS POR ESTAS. LA MIEL DEBE PASTEURIZARSE A TRAVES DE UN TAMIZADO O FILTRACION FINA, SE SOMETE A OPERACIONES DE SEDIMENTACION, FILTRACION Y ENCASADO. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS HUMEDAD MÁXIMA 20 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G, GLUCOSA 38 G/100 G, SÓLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR VARIABLE DEL AMBAR MUY CLARO AL OSCURO, OLOR Y SABOR FLORAL-FRUTAL, CUYA INTENSIDAD Y PERFIL VARIA DE ACUERDO A LA EPOCA Y ZONA DE PRODUCCION. LA DULZURA DE LA MIEL VARIA CON LA CONCENTRACION Y EL GRADO DE CRISTALIZACION. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION, NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DE LA EMPRESA QUE LA ENVASA, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
264	MIEL DE MAIZ 500 ML	22104-0206	480611020000	480	611	0200	00			MIEL DE MAIZ HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPcion NUTRIologica. EN FRASCO DE VIDRIO O PVC DE 500 ML. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G. GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR MUY CLARO TRANSLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO. DEBE ESTAR EXENTA DE MATERIALES EXTRAÑOS. SIN CRISTALES VISIBLES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA SU CONSERVACION. NI MEZCLARLA CON ALMIDON, MELAZAS, GLUCOSA, DEXTRINAS O AZUCARES. PARA SU EMPLEO ES NECESARIO VERIFICAR LA INTEGRIDAD Y LIMPIEZA DE LOS ENVASES, SUS CONDICIONES DE RESISTENCIA A LA HUMEDAD Y A LA TEMPERATURA DE MANERA QUE GARANTICEN EL MANEJO CORRECTO Y LA CONSERVACION DEL PRODUCTO.CADA ENVASE DEBE LLEVAR UNA ETIQUETA CON LOS SIGUIENTES DATOS DENOMINACION DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL FABRICANTE, CONTENIDO NETO, RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE Y DOMICILIO DONDE SE ENVASA EL PRODUCTO, LA LEYENDA PRODUCIDO EN MEXICO. SE DEBE ENVASAR EN UN MATERIAL ATOXICO, RESISTENTE E INOCUO, QUE GARANTICE SU ESTABILIDAD Y EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE SU CALIDAD Y ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
265	MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE 500 ML	22104-0206	480611020100	480	611	0201	00			MIEL DE MAIZ SABOR MAPLE HOSPITAL BAJO Estricta PRESCRIPcion NUTRIologica. FRASCO DE VIDRIO O BOTELLA DE PVC DE 500 ML ± 50 ML ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL MAIZ A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, PROCEDIMIENTO QUE SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, ADICIONADA CON MAPLE NATURAL. CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS HUMEDAD 17 PORCEN, CONTENIDO DE AZUCAR INVERTIDO 63 G /100 G, SACAROSA 8 G/100 G. GLUCOSA 38 G/100 G, SOLIDOS INSOLUBLES EN AGUA 0.3 G/100 G, CENIZAS 0.6 G/100 G, ACIDEZ 40 MEQ/KG. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR CAFE OBSCURO TRASLUCIDO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO DEL MAPLE.	PIEZA	0



										LA ELABORACION DE MIEL DE MAIZ ES A PARTIR DE LA CONVERSION DEL ALMIDON A AZUCAR, LA CUAL SE LLEVA A CABO POR HIDROLISIS ACIDA Y/ O ENZIMATICA, POR HIDROLISIS PARCIAL DEL ALMIDON Y POR HIDROLISIS COMPLETA DEL AZUCAR DEXTROSA. EL PROCESO ACIDO ES LA COCCION DE UNA PASTA DE ALMIDON CON LA CANTIDAD REQUERIDA DE ACIDO DILUIDO (ACIDO CLORHIDRICO), HASTA QUE SE ALCANCE EL GRADO DESEADO DE CONVERSION. LAS REACCIONES DE LA HIDROLISIS ACIDA SE DETIENEN NEUTRALIZANDO CON CARBONATO DE SODIO. LAS IMPUREZAS Y LOS SOLIDOS SE FILTRAN DEL JARABE Y POSTERIORMENTE SE BLANQUEA Y CONCENTRA. PARA DARLE EL SABOR MAPLE ES ADICIONADA CON MAPLE NATURAL EN DONDE LA SAVIA DEL MAPLE SE CONCENTRA HASTA UN 66PORCEN DE SOLIDOS.		
GRUPO 7 GRASAS	266	SUBGRUPO 701 GRASAS DE ORIGEN ANIMAL	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 900 ML	22104- 0111	48070101 0000	480	701	0100	00	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 900 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS. GRASA DE LECHE UN MINIMO DE 30PORCEN, UN MINIMO DE ACIDEZ DE 0.5PORCEN EXPRESADA EN ACIDO LACTICO Y 7.5PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS. NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.	PIEZA	0
	267		CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 196 ML	22104- 0111	48070101 0001	480	701	0100	01	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 200 ML, RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDAD EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.		
268	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA 417 ML	22104-0111	480701010002	480	701	0100	02	CREMA ENTERA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE PLASTICO O POLIETILENO CON SELLO HERMETICO, DE 500 ML, RESISTENTE E INOCU QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE CALIDAD NI CARACTERISTICAS SENSORIALES, ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y 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. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO CLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA,	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS.ALMACENARSE EN REFRIGERACION A 6°C.		
269		MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA 225 G	22104-0337	480701010100	480	701	0101	00		MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA HOSPITAL Y GUARDERIA LATA O TETRABRIK DE 225 G + 25 ETIQUETADA CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES LA PARTE DE LA LECHE EN LA QUE SE HA REUNIDO LA MAYOR CANTIDAD DE GRASA (BUTIRICA) DE LA MISMA, A TRAVES DE CENTRIFUGACION O SEPARACION DESPUES DEL REPOSO, CON UN MENOR CONTENIDO DE GRASAS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS. GRASAS DE LECHE MINIMO DE 20PORCEN; 10PORCEN DE SOLIDOS NO GRASOS; NO MAS DE 50 000 UFC/ML DE MESOFILICOS AEROBIOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS NI ESCHERICHIA COLI, ESTAFILOCOCCOS AUREOS 100 UFC/ML, COLIFORMES NO MAS DE 100 UFC/ML. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR BLANCO A CREMOSO, OLOR Y SABOR AGRADABLES, TEXTURA SUAVE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADOCLASIFICACION SANITARIA DE LA CREMA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, INDICACION DE QUE EL PRODUCTO ESTA PASTEURIZADO, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE Y FECHA DE CADUCIDADEXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. SE PROHIBE EL USO DE CONSERVADORES, COLORANTES Y GOMAS. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO.UNA VEZ ABIERTO EL ENVASE DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION A 6°C MAXIMO DURANTE 3 DIAS.	PIEZA	0
270		MANTEQUILLA A SIN SAL 1000 G	22104-0199	480701020000	480	701	0200	00		MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 1000 G, EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
271	MANTEQUILLA SIN SAL 90 G	22104-0199	480701020002	480	701	0200	02	MANTEQUILLA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA BARRA DE 90 G, + 10 G EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS.EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
272		MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL 10 G	22104-0199	480701020100	480	701	0201	00	MANTEQUILLA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL (10 G) HOSPITAL Y GUARDERIA , EN PAPEL PARAFINADO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, RECIPIENTES DE UN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL PRODUCTO, EVITE SU CONTAMINACION Y NO ALTERE LA CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. RESULTA DEL CONGLOMERADO DE GLOBULOS GRASOS DE CREMA O SUERO DE QUESO, SE ELABORA CON CREMA DE LECHE PASTEURIZADA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTIENE UN MINIMO DE 80PORCEN DE GRASA DE LECHE, SOLIDOS NO GRASOS DE 2PORCEN A 4PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 16.0PORCEN, SAL 0.5PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO LACTICO 2PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION DE 32 °C A 38 °C, INDICE DE REFRACCION A 40 °C DE 1.4530 A 1.4578, INDICE DE SAPONIFICACION DE 220 A 235, INDICE DE YODO (HANUS) DE 26 A 38, INDICE DE MEISSL DE 26 A 38, INDICE DE POLENSKE DE 1.6 A 3.5; MESOFILICOS AEROBIOS NO MAS DE 10 000 UFC/G, COLIFORMES 10 UFC/G, HONGOS MAXIMO 20 UFC/ G, SIN GERMEENES PATOGENOS, NI LEVADURAS; ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES AUTORIZADOS (ACHIOTE O BETA CAROTENO EN PROPORCION NO MAYOR DEL 0.10PORCEN). CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR DE AMARILLO PAJA A AMARILLO BRILLANTE; CONSISTENCIA FIRME, HOMOGENEA Y UNTUOSA A 20 °C, NO ETIQUETADA, GRANULADA Y DE ASPECTO GRASOSO; OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD- CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, ESTABILIZADOR	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									EMPLEADO EN SU CASO MARCA, CONTENIDO NETO, FECHA DE CADUCIDAD Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS PASTEURIZADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. SIN SAL. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES INCLUYENDO COLORANTES Y ADITIVOS. EXENTA DE CUALQUIER GRASA O ACEITE DISTINTA DE LA LECHE DE LA QUE PROCEDE. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 ° C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
273		TOCINO 500 G	22104-0386	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 - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MÍNIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLORES, SABOR, CARACTERÍSTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO ESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA. PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.	PIEZA	0
274		TOCINO 250 G	22104-0386	480701030002	480	701	0300	02	TOCINO HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 250 G + 50 G, EMPACADO EN REBANADAS AL ALTO VACIO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL TEJIDO ADIPOSO DE LA PARED ABDOMINAL DE CERDOS SANOS CON O SIN PIEL, SOMETIDOS A PROCESO DE CURADO Y AHUMADO, CONDIMENTOS Y ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS CONTENIDO MÍNIMO DE 7.5PORCEN DE PROTEINAS Y 60PORCEN DE HUMEDAD., NITRITOS 200 PPM. AUSENTE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y DE MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LA DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES TEXTURA TERZA SIN DEFECTOS EN LA SUPERFICIE, COLOR, OLORES, SABOR, CARACTERÍSTICOS SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD.	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADOESPECIE ANIMAL DE PROCEDENCIA, PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LA LEYENDA CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD.MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.</p>		
275	702 GRASAS DE ORIGEN VEGETAL	ACEITE DE CARTAMO 1000 ML	22104-0005	480702010200	480	702	0102	00	<p>ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 1000, PRUEBA CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 186 A 198, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 15 A 18 °C; NEGATIVO A LAS REACCIONES DE BAUDOUIIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.</p>	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

276	ACEITE DE CARTAMO 900 ML	22104-0005	480702010201	480	702	0102	01	<p>ACEITE DE CARTAMO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML DE VIDRIO O PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE CARTAMO (CARTHAMUS TRIETORIUS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO A 20 °C DE 0.922 A 0.927, INDICE DE REFRACCION A 25 °C DE 1.470 A 1.473, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2 EQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, INDICE DE YODO (WIJS) DE 135 A 150, INDICE DE REICHERT MEISSL MAX 0.05, INDICE DE POLENSKE MAX 0.05PORCEN, IMPUREZAS INSOLUBLES MAX 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, SIN ANTIOXIDANTES 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 BAUDOUIIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPERN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS Y ACEITE MINERAL; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, ANTIOXIDANTES SINERGICOS ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILLO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, SEÑALAR ADITIVOS, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.</p>	PIEZA	0
277	ACEITE DE GIRASOL 900 ML	22104-0005	480702010301	480	702	0103	01	<p>ACEITE DE GIRASOL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML , DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA SEMILLA DE GIRASOL (HELIANTHUS ANNUUS LIGNEO), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION NEUTRALIZADO,</p>	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 0.05PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 1.5PORCEN MAX, INDICE DE REFRACCION A 25°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 2MEQ/KG, INDICE DE MEISL 0.05PORCEN MAX, INDICE DE POLENSKE 0.05PORCEN MAX, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02PORCEN, PRUEBA FRIA A 0°C 530 HORAS, PRUEBA EN CALIENTE SIN OLORES DESAGRADABLES MIN 220°C, INDICE DE SAPONIFICACION DE 188 A 194, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS DE 16.0 A 18.0 °C, NEGATIVO A LAS REACCIONES DE ACEITE MINERAL, BAUDOUIN Y VILLAVECCHIA FABRIS, HALPHEN, KREISS, TWITCHELL, RENARD Y EVERS; ANTIOXIDANTES TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIODIPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.02PORCEN, BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS, COLOR AMARILLO TRANSPARENTE. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
278	ACEITE DE MAIZ 1000 ML	22104-0282	480702010400	480	702	0104	00	ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERME DE MAIZ (ZEA MAYS, L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN,INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C. DE COLOR AMBARINO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO		
279	ACEITE DE MAIZ 900 ML	22104-0282	480702010401	480	702	0104	01	ACEITE DE MAIZ HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASE DE 900 ML , DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL GERME DE MAIZ (ZEA MAYS,L.), SOMETIDO A UN PROCESO DE EXTRACCION, REFINACION, NEUTRALIZADO, LAVADO, SECADO, BLANQUEADO, HIBERNADO, DESODORIZADO Y FILTRADO. SE DESIGNA COMO ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE MAIZ, ACIDEZ COMO ACIDO OLEICO 0.05 PORCEN, INDICE DE REFRACCION 313 K (40° C) DE 1.465 A 1.468, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, PESO ESPECIFICO 293 K/AGUA A 293 K DE .917 A 0.925, GRADO REFRACTOMETRICO A 20°C DE 69.5 A 72.7, INDICE DE REFRACCION (ABBE) A 20°C DE 1.472 A 1.474, INDICE DE YODO (WIJS) DE 103 A 128, MATERIA INSAPONIFICABLE DE 1PORCEN,INDICE DE PEROXIDO EN MEQ/KG 2.0, IMPUREZAS INSOLUBLES 0.02, INDICE DE SAPONIFICACION EN MG KOH/G 187 A 197, PUNTO DE SOLIDIFICACION DE LOS ACIDOS GRASOS K (°C) (TITER) 287 (14.0) A 293 (20.0), COLOR (ESCALA LOVIBOND) 0.05 R, 35.0 A, REACCION NEGATIVA A BAUDOUIN, VILLAVECCHIA-FABRIS, HALPHEN, KREISS, RENARD Y EVERS, DE TWITCHELL, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES Y CONTAMINANTES SOLO LOS	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										PERMITIDOS POR LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DEL PRODUCTO EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS, CON APARIENCIA DE LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS A 20 ° C. DE COLOR AMBARINO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, ADITIVOS, PORCENTAJE Y SU FUNCION SI ES QUE LOS CONTIENE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION Y LA LEYENDA HECHO EN MEXICO.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCAMIENTO		
280		ACEITE DE OLIVA 1000 ML	22104-0006	480702010500	480	702	0105	00	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 1000 ML, DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCENM/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALESLIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
281		ACEITE DE OLIVA 500 ML	22104-0006	480702010503	480	702	0105	03	ACEITE DE OLIVA HOSPITAL Y GUARDERIA POR SU ALTO COSTO, PARA USO EXCEPCIONAL EN COMEDORES Y BAJO ESTRUCTURA PRESCRIPCION DIETETICA PARA PACIENTES. ENVASE DE 500 ML + 50 ML DE LATA, PLASTICO O VIDRIO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR MEDIOS MECANICOS U OTROS MEDIOS FISICOS EN CONDICIONES ESPECIALMENTE TERMICAS DE LOS FRUTOS MADUROS Y SANOS (OLEA EUROPEA, L.). ESTE ACEITE CORRESPONDE AL TIPO III- ACEITE DE OLIVA PREPARADO A BASE DE MEZCLAS (DE PRIMERA), CON LA MEZCLA CONSTITUIDA POR ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y ACEITE DE OLIVA REFINADO DE PRIMERA. NO DEBE CONTENER NINGUN OTRO ACEITE DIFERENTE AL DE OLIVA. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS 99PORCEN COMO MINIMO DE ACEITE, DENSIDAD DE 0.910 A 0.915 G/ML, HUMEDAD MAXIMA DE 0.05PORCEN, ACIDEZ MAXIMA EXPRESADA EN ACIDO OLEICO 2.30PORCEN, PORCION NO SAPONIFICABLE 2PORCEN MAX, INDICE DE PEROXIDO NO MAYOR A 20 MILIEQUIVALENTES DE OXIGENO/KG, JABON MAX 0.005PORCEN/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1 MG/KG; ANTIOXIDANTES Y SINERGICOS TOCOFEROLES MAX 0.03PORCEN, GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, GALATO DE OCTILO Y GALATO DE DODECILO (O SUS MEZCLAS) MAX 0.01PORCEN, ACIDO TIOPROPIONICO Y SUS ESTERES MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXIANISOL (BHA) MAX 0.01PORCEN, BUTIL HIDROXITOLUENO (BTH) MAX 0.02PORCEN, RESINA DE GUAYACO MAX 0.1PORCEN, ACIDO CITRICO O ACIDO FOSFORICO MAX 0.005PORCEN, PALMITATO Y ESTEARATO DE ASCORBILO MAX 0.02PORCEN. CARACTERISTICAS SENSORIALES LIBRE DE OLOR, SABOR Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS, COLOR AMARILLO VERDOSO TRANSLUCIDO DE CONSISTENCIA LIQUIDO-OLEOSA, BRILLANTE, DE APARIENCIA VISCOSA. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										SALUD- CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS- CARACTERISTICAS SENSORIALES- ETIQUETADO NOMBRE DEL PRODUCTO, PAIS DE ORIGEN Y DISTRIBUIDOR, TIPO Y GRADO DE CALIDAD, MARCA, CONTENIDO NETO, PORCEN DE ADITIVOS, FUNCION Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE Y FECHA DE FABRICACION. DENOMINACION DEL PRODUCTO CONFORME A LO CORRESPONDIENTE A ESTA NORMA. ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO, SECO Y OBSCURO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
282		ACEITE PURO DE CANOLA 1000 ML	22104- 0003	48070201 0600	480	702	0106	00	ACEITE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 1000 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. ES UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO, SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL NABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.). ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO, EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA, PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS TEMPLADOS Y FRIOS, SOPORTA TEMPERATURAS BAJO CERO GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ, REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES, EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA" NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL LOW ACID), INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TOXICAS DE ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL "ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA. EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									FISICOQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES.		
283	ACEITE PURO DE CANOLA 900 ML	22104-0003	480702010601	480	702	0106	01	ACEITE PURO DE CANOLA HOSPITAL Y GUARDERIA SE DEBE ALTERNAR CON OTROS ACEITES. ENVASE DE 900 ML + 50 ML, DE PLASTICO QUE NO ALTERE LAS PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS DEL PRODUCTO. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD Y ETIQUETADO EN APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.ES UN ACEITE EXTRAIDO A PARTIR DE LA SEMILLA DE COLZA BRASSICA NAPUS PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS CRUCIFERAS QUE MAS SE CULTIVA EN EL MUNDO, SE DERIVA DE LA HIBRIDACION NATURAL DE LA COL (BRASSICA OLERACEA L.) Y EL NABO SILVESTRE (BRASSICA CAMPESTRIS L.). ORIGINALMENTE ERA UNA PLANTA DE USO EXCLUSIVAMENTE FORRAJERO, EN LOS AÑOS 50 EN CHINA LA COLZA FORRAJERA FUE TRANSFORMADA EN COLZA OLEAGINOSA, PLANTA QUE SE ADAPTA A CLIMAS TEMPLADOS Y FRIOS, SOPORTA TEMPERATURAS BAJO CERO GRADOS EN ETAPA DE CRECIMIENTO EN COMPARACION CON EL MAIZ, REQUIERE BAJAS CANTIDADES DE AGUA, PARA OBTENER RENDIMIENTOS DE GRANO ACEPTABLES, EL CULTIVO DE CANOLA REQUIERE SOLO DE 500 A 600 MILIMETROS DURANTE SU CICLO DE CRECIMIENTO DE LA CUAL SE DERIVA LA "CANOLA" NOMBRE PROVENIENTE DE (CANADIAN OIL LOW ACID), INDUSTRIA QUE DESARROLLA METODOS PARA EL FITOMEJORAMIENTO DE LA SEMILLA DE LA COLZA SEPARANDO LAS SUSTANCIAS TOXICAS DE ACIDO ERUCICO Y GLUCOSINOLATOS PARA HACER UNA VARIEDAD DIFERENTE A LA COLZA (LA CANOLA) Y CREAR UN PRODUCTO DE ACEITE PARA CONSUMO HUMANO. PARA EL "ACEITE DE COLZA REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" EXISTEN REGULACIONES EN CUANTO A LA TOXICOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y POTENCIAL ALERGENICO, CUYA PROCEDENCIA ES DE LA COLZA DE LA ESPECIE BRASSICA NAPUS REPORTADOS POR LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES. LA AGENCIA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EFSA (SIGLAS INGLESAS) TAMBIEN CERTIFICA LA VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA EQUIVALENTE AL ACEITE DE CANOLA CANADIENSE REFINADO Y BAJO EN ACIDO ERUCICO" PARA QUE CUMPLA LOS PROTOCOLOS DE TOXICOLOGIA, POTENCIAL ALERGENICO Y MICROBIOLOGIA.EXISTE UN SOLO GRADO DE CALIDAD Y DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, MUESTREO Y METODOS DE PRUEBA COMO MARCA LA NMX-F-475-SCFI-2005 ALIMENTOS – ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA – ESPECIFICACIONES.	PIEZA	0	
284	MANTECA VEGETAL	22104-0202	480702020000	480	702	0200	00	MANTECA VEGETAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO, PLASTICO (POLIPROPILENO) U OTRO	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

		1000 G								MATERIAL IMPERMEABLE CON CAPACIDAD PAQUETE DE 1000 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD. ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR HIDROGENACION PARCIAL DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES O LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NO HIDROGENADOS E HIDROGENADOS, OBTENIDOS A PARTIR DE ACEITES DE LAS SEMILLAS DE LAS SIGUIENTES PLANTAS OLEAGINOSAS; AJONJOLI, ALGODON, CACAHUATE, CANOLA, CARTAMO, COCO, GIRASOL, MAIZ, PALMA, SOYA Y OTROS PERMITIDOS, BLANQUEADOS Y DEODORIZADOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS MAXIMO 15PORCEN DE ACEITES TOTALMENTE HIDROGENADOS, HUMEDAD DE 0.05PORCEN MAX, PUNTO DE FUSION MENOR DE 50°C, ACIDEZ LIBRE EXPRESADA EN ACIDO OLEICO MENOR DE 0.3PORCEN, JABON MAX 0.005PORCEN M/M, HIERRO MAX 1.5 MG/KG, COBRE MAX 0.1 MG/KG, PLOMO MAX 0.1 MG/KG, ARSENICO MAX 0.1 MG/KG, NIQUEL MAX 0.1; REACCION DE KREISS (RANCIDEZ) NEGATIVO, ACEITE MINERAL NEGATIVO, ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS MG/KG. CARACTERISTICAS SENSORIALES SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS, SIN RANCIDEZ, COLOR BLANCO A CREMA, CONSISTENCIA GRASOSA, ASPECTO SEMISOLIDO A 24°C. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADO PORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE, MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA. CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES, INCLUYENDO ADITIVOS. MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO. CONCEPTOS TECNOLOGICOS LA HIDROGENACION DE LAS GRASAS POLINSATURADAS TRANSFORMA SU ESTADO LIQUIDO EN SOLIDO		
285	MARGARINA SIN SAL 90 G	22104-0202	480702030000	480	702	0300	00	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 90 G. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y 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 38°C; CON ADICION DE	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
286	MARGARINA SIN SAL 1000 G	22104-0202	480702030002	480	702	0300	02	MARGARINA SIN SAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. PAQUETE DE 1000 G ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN,	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN, MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
287	MARGARINA SIN SAL ENV INDIV. 10 G	22104-0202	480702030100	480	702	0301	00	MARGARINA SIN SAL EN ENVASE INDIVIDUAL DE 10 G.HOSPITAL Y GUARDERIA PAPEL PARAFINADO O ENVASE DE PLASTICO U OTRO MATERIAL IMPERMEABLE ETIQUETADA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDADES EL PRODUCTO ALIMENTICIO ELABORADO POR EMULSION ESTABILIZADA DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN VEGETAL COMESTIBLE PARCIALMENTE HIDROGENADO Y GRASO DE LECHE CON AGUA, LECHE O SOLIDOS DE LECHE, ADICIONADOS O NO DE INGREDIENTES OPCIONALES Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS. ESPECIFICACIONES FISICO - QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS CONTENIDO GRASO MINIMO DE 80PORCEN, 1.4PORCEN MIN DE SOLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE, CLORURO DE SODIO MAX 0.5PORCEN, MAXIMO 18.60PORCEN DE HUMEDAD Y SU PUNTO DE FUSION NO SERA MAYOR A 38°C; CON ADICION DE 20 000 UI / KG DE VITAMINA A Y 2 000 UI / KG DE VITAMINA D, CONSERVADORES(ACIDO BENZOICO, SALES DE SODIO O POTASIO, SOLOS O COMBINADOS) MAX 0.10PORCEN, ANTIOXIDANTES (BUTILATO DE HIDROXIANISOL (BHA), BUTILATO DE HIDROXITOLUENO (BHT), GALATO DE PROPILO MAX 0.01PORCEN, EMULSIFICANTES (LECITINA 0.05PORCEN,	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS) DE ACIDOS GRASOS SIN ESTERIFICAR, ANTISALPICANTES (SULFOACETATO DE MONOESTEARINA Y DIGLICERIDOS EN CANTIDAD NO MAYOR DEL 0.5PORCEN). SE PERMITE EL EMPLEO DE CULTIVOS LACTEOS, SIN MICROORGANISMOS PATOGENOS, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 10 000 UFC/ML, GRUPO COLIFORME MAX 10 UFC/ML, HONGOS Y LEVADURAS MAX 20 UFC/ML, ESCHERICHIA COLI EN 25 G NEGATIVO, SALMONELLA EN 25 G NEGATIVO, ESTAPHYLOCOCUS EN 25 G NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS SIN RANCIDEZ, ASPECTO HOMOGENEO.DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADOPORCEN DE CONTENIDO DE GRASA, ACEITE DEL QUE PROCEDE (SE PROHIBE EL USO DE GRASAS Y ACEITES DE ORIGEN MINERAL), MARCA, CONTENIDO NETO Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. LAS LEYENDAS HIDROGENADA Y CONSERVESE EN REFRIGERACION. FECHA DE CADUCIDAD. EL CONTENIDO DE VITAMINAS A Y D POR 100G DE PRODUCTO. LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES EN ORDEN DE CONCENTRACION DECRECIENTE, SEÑALANDO EL PORCENTAJE DE CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES Y EMULSIFICANTES. DEBE MANTENERSE EN REFRIGERACION DE 6°C A 10 °C PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.		
288	SUBGRUPO 703 GRASAS MIXTAS	MAYONESA 390 G	22104- 0360	48070301 0000	480	703	0100	00	MAYONESA HOSPITALES Y GUARDERIAS EN FRASCO DE VIDRIO O DE PLASTICO, CON CAPACIDADES DE 390 G. + 30 G ES EL PRODUCTO OBTENIDO POR LA EMULSION CREMOSA, ELABORADO CON UN MINIMO DE 65PORCEN DE ACEITE VEGETAL COMESTIBLE, UN MINIMO DE 6PORCEN DE YEMA LIQUIDA DE HUEVO FRESCO O SU EQUIVALENTE EN SUS DIFERENTES FORMAS, VINAGRE, ADICIONADA O NO DE JUGO DE LIMON, SAL, EDULCORANTES NUTRITIVOS, ACIDULANTES, MOSTAZA, CONDIMENTOS Y ADITIVOS PERMITIDOS, EXCEPTO AZAFRAN, CURCUMA Y ESPESANTES. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS EXTRACTO ETereo (EN PESO) MIN 67PORCEN, PROTEINAS MIN 1PORCEN, ACIDEZ TOTAL COMO ACIDO ACETICO DE 0.25 A 0.50PORCEN, PH DE 3.4 A 4.0, INDICE DE PEROXIDO 20 MEQ MAX; ADITIVOS PERMITIDOS ETILENDIAMINTETRACETATO (EDTA) 75 PPM MAX, OXIETEARINA 0.125PORCEN, GLUTAMATO MONOSODICO 0.2PORCEN, EDULCORANTES SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAIZ, JARABE DE GLUCOSA O MIEL DE ABEJA, MESOFILICOS AEROBIOS MAX 3000 UFC/ G, COLIFORMES MENOS DE 10 UFC/G, HONGOS MAX 20 UFC/G, LEVADURAS MAX 50 UFC/G, SALMONELLA EN 25G NEGATIVA, E. COLI EN 1G NEGATIVA, STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN 1G NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										HOMOGENEA Y CREMOSA, COLOR BLANCO CON LIGERAS NOTAS AMARILLAS CARACTERISTICO, LIBRE DE GRUMOS Y MATERIALES EXTRAÑOS; OLOR Y SABOR CARACTERISTICO Y SIN RANCIDEZ. DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y LA LEY GENERAL DE SALUD. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS. CARACTERISTICAS SENSORIALES. ETIQUETADONOMBRE DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, LISTA DE INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, NUMERO DE LOTE, FECHA DE FABRICACION.ALMACENARSE EN LUGAR FRESCO Y SECO PARA EVITAR SU ENRANCIAMIENTO.DEBE DIFERENCIARSE DEL ADEREZO DE MAYONESA, EL CUAL TIENE UN MENOR CONTENIDO DE HUEVO Y OTRAS SUSTANCIAS Y EN CONSECUENCIA UN COSTO MENOR.		
289	SUBGRUPO 704 OLEAGINOS AS	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 500 G	22104- 0009	48070401 0000	480	704	0100	00	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 500 G + 20 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.	PIEZA	0	
290		ACEITUNA VERDE CON SEMILLA 935 G	22104- 0009	48070401 0001	480	704	0100	01	ACEITUNA VERDE CON SEMILLA HOSPITAL EXCLUSIVAMENTE PACIENTES HOSPITALIZADOS BAJO PRESCRIPCION DIETETICA. EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 935 G + 70 G. ETIQUETADAS CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD.FRUTO QUE PROVIENE DEL OLIVO CULTIVADO (OLEA EUROPEA SATIVA HOFFG, LINK), RECOGIDOS DURANTE EL CICLO DE MADURACION ANTES DEL ENVERO Y CUANDO HAN ALCANZADO SU TAMAÑO NORMAL, DRUPA OVOIDE, PEQUEÑA, DE SABOR MUY AMARGO, COLOR VERDE AL	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									AMARILLO PAJA, PULPA MUY OLEOSA CUANDO ESTA MADURA Y CON UN HUESO GRANDE Y DURO QUE ENCIERRA LA SEMILLA. SE SOMETEN A UN PROCESO DE LAVADO, FERMENTACION EN SALMUERA CLARIFICADA CONUNA ACIDEZ MINIMA, EXPRESADA EN ACIDO LACTICO DE 0.4PORCEN (AGUA, SAL VINAGRE, ACEITE DE OLIVA Y AZUCAR) Y ENVASADA PARA SU CONSERVACION.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, SANAS, EXENTAS DE OLOR, SABOR ANORMALES, DEFECTOS Y MATERIAS EXTRAÑAS EN SU PUNTO DE MADUREZ EN RECIPIENTES CERRADOS PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MOHO Y EN LA SUPERFICIE. EL PRODUCTO, INCLUIDO EL LIQUIDO DE COBERTURA, DEBE ALCANZAR POR LO MENOS EL 90PORCEN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DEL ENVASE.		
291	ALMENDRA TOSTADA SIN SAL	22104-0398	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. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES.	PIEZA	0	
292	CACAHUATE TOSTADO SIN SAL	22104-0398	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, PAPONADA, ES UNA VAINA DURA, SECA Y ASPERA QUE CONTIENE GENERALMENTE DE UNA A TRES SEMILLAS O ALMENDRAS QUE ESTAN FORMADAS POR COTILEDONES ALARGADOS Y TIENE UN SURCO LONGITUDINAL EN LA CARA INTERNA; CADA SEMILLA ESTA CUBIERTA POR UNA MEMBRANA DELGADA DE COLOR CAFE ROJIZO. CARACTERISTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA FIRME, COLOR PAJA, SABOR CARACTERISTICO SIN SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. DEBEN CUIDARSE SUS CARACTERISTICAS SENSORIALES	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

293	CREMA DE CACAHUATE 450 G	22104-0398	48070403 0100	480	704	0301	00	CREMA DE CACAHUATE HOSPITAL SE DEBE MINISTRAR BAJO PRESCRIPCIÓN MÉDICA Y NUTRICIONAL DEBERÁ SER EN ENVASE PET CON PROPIEDADES INERTES DE BARRERA DE MATERIAL QUE AYUDE A MANTENER LA VIDA ÚTIL DE PRODUCTO. CONTENIDO NETO 450 G + 20 LA CREMA DE CACAHUATE ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO DE CONSISTENCIA CREMOSA, QUE SE ELABORA DE MANERA INDUSTRIALIZADA A PARTIR DE LA MEZCLA DEL CACAHUATE TOSTADO, AZÚCAR (NO DEBE CONTENER JARABE DE ALTA FRUCTUOSA), ACEITE VEGETAL Y ADITIVOS QUE PREVIENEN LA DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DEBIDO A SU EXPOSICIÓN A BACTERIAS, MOHOS, HONGOS Y LEVADURAS, RETRASAN Y PREVIENEN LOS CAMBIOS DE COLOR, RANCIEDAD, FRESCURA SABOR O TEXTURA, CONTIENE EMULSIFICANTE QUE PERMITE QUE LOS INGREDIENTES SE INCORPOREN SUAVEMENTE EVITANDO LA SEPARACIÓN DE LOS MISMOS LOGRANDO LA TEXTURA SUAVE DESEADA Y MÁS SEGURA PARA EL CONSUMO DE MENORES. DURANTE LA SELECCIÓN DEL CACAHUATE Y SU TRANSFORMACIÓN, EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS. SE DEBEN CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES DE ACUERDO A LA NMX-F-353/1-S-1980. CACAHUATE, OTRAS NUECES, GRANOS Y SUS PRODUCTOS. DETERMINACIÓN DE AFLATOXINAS. EN MÉXICO HAY CINCO CLASES DE CALIDAD PARA DIFERENTES USOS DEL PRINCIPAL INGREDIENTE DE LA CREMA DE CACAHUATE PRIMERA CLASE – GARAPIÑADO, SEGUNDA – ENCHILADO O JAPONES, TERCERA – FRITO O ENCHILADO, CUARTA – FRITO O SALADO Y QUINTA – MAZAPAN O PALANQUETA. CONTENIDO DE HUMEDAD DE 9PORCEN COMO LÍMITE MÁXIMO Y PARA TRASLADO A DETERMINADOS DESTINOS, POR RAZONES DE CLIMA, LA DURACIÓN DEL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DEBERÁN REQUERIRSE LÍMITES DE HUMEDAD MÁS BAJOS. SE CALIFICA COMO FRUTA SECA POR TENER EN SU CONSTITUCIÓN POCAS AGUAS.	PIEZA	0.08
	294	NUEZ SIN CASCARA	22104-0212	48070404 0000	480	704	0400	00	NUEZ SIN CASCARA HOSPITAL BAJO PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA POR SU ALTO COSTO A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLÁSTICO O DE MATERIAL IMPERMEABLE QUE GARANTICE LA CALIDAD Y CONSERVACIÓN 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 OXIDACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS QUE ORIGINA CAMBIO DE COLOR Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES CONSISTENCIA PULPA BLANCA-AMARILLENTO, OLEOSA, DE OLOR Y AROMA CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE. EL	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

											PRODUCTO DEBE PRESENTAR BUENAS CONDICIONES DE LIMPIEZA, ESTAR EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑOS POR INSECTOS Y CUIDAR LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES.		
GRUPO 8 CONDIMENTOS	295	SUBGRUPO 801 COLORANTES	COLOR VEGETAL 15 ML	24901-0009	480801010000	480	801	0100	00	COLOR VEGETAL HOSPITAL EN ACUARRESINA (LIQUIDO) ENVASADO EN FRASCO DE PLASTICO Y PET, DE 15 ML ± 5 ML , MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. COLORANTE NATURAL QUE SE OBTIENE A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES, COMO SEMILLAS, RIZOMAS Y FRUTOS, LOS CUALES SE SOMETEN A MOLIENDA Y MACERACION, CON SOLVENTES PARA EXTRAER EL PRINCIPIO ACTIVO DEL COLOR; SE PROCESAN CON DIFERENTES VEHICULOS INERTES PARA PRESENTARLOS COMO ACUARRESINAS Y POLVOS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	PIEZA	0	
	296		AJO EN BULBO	22104-0015	480802010000	480	802	0100	00	AJO EN BULBO HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. BULBO DE LA PLANTA HERBACEA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LILIACEAS, POSEE UN SABOR TIPICO ACRE, SU AROMA ES PENETRANTE, SULFUREO, DEBIDO PRINCIPALMENTE A SU CONTENIDO DE ACEITE ESENCIAL CONSTITUIDO POR SULFURO DE 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	
	297	SUBGRUPO 802 ESPECIAS	AJONJOLI 500 G	22104-0016	480802020000	480	802	0200	00	AJONJOLI HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O BOLSA DE POLIETILENO, CON CAPACIDAD DE 500 G ± 20 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLA OLEAGINOSA DE LA FAMILIA DE LAS PREDALIACEAS, DE FORMA SEMITRIANGULAR, DE 2 MM Y DE COLOR AMARILLENTO QUE SE ENCUENTRA CONTENIDA EN SU FRUTO, EL CUAL TIENE LA FORMA DE CAPSULA DE 3 CM DE LARGO, EN LA QUE HAY 4 SERIES VERTICALES DE SEMILLAS. DE ESTA SEMILLA SE OBTIENE ACEITE PARA COCINAR AMPLIAMENTE COMERCIALIZADO. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE PLAGAS, CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, BASURAS, ETC.) Y DE OLOR RANCIO. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO EN EL PRODUCTO ENVASADO, EL ETIQUETADO DEBERA OSTENTAR DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE. ENVASE DE MATERIAL	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
298		ANIS 60 G		48080203 0000	480	802	0300	00		ANIS HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 5 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SEMILLAS AROMATICAS DE LA PLANTA UMBELIFERA, SUS FRUTOS MADUROS Y DESECADOS MIDE DE 3 A 5 MM DE LONGITUD Y DE 2 A 2.5 MM DE ANCHO, POSEE UNA COLORACION AMARILLENTO Y PARDA, SU OLOR Y SABOR SON MUY AROMATICOS, SE LE CONOCE COMO ESPECIA DEL PAN, CONTIENE VARIADAS SUSTANCIAS TALES COMO GOMA, RESINA, ACIDO BENZOICO, ACEITE Y UNA ESENCIA QUE LO CARACTERIZA, ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 90PORCEN ESTA CONSTITUIDO POR ANETOL Y EN MENOR PROPORCION DE ISOETANOL, A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES CURATIVAS COMO AUXILIAR DIGESTIVO (CARMINATIVO) Y ANTIESPASMODICO. EXISTEN OTRAS VARIIDADES COMO EL ANIS ESTRELLA (ILLICIUM VERUM) QUE NO ES CONDIMENTO SINO QUE SE UTILIZA CONTRA EL METEORISMO; SIN EMBARGO, ESTA ES FACILMENTE CONFUNDIBLE CON OTRA VARIEDAD QUE ES MUY TOXICA (ILLICIUM ANISATUM), LA CUAL PUEDE OCASIONAR HASTA LA MUERTE, POR LO QUE ESTAS DOS VARIIDADES NO SE AUTORIZAN PARA SU CONSUMO EN EL IMSS. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS, DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DE SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD Y LA VARIEDAD (PARA EVITAR INTOXICACION) OFRECIDA POR EL FABRICANTE, QUE EL OLOR SEA PECULIAR Y AGRADABLE DEL ANIS.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES	PIEZA	0
299		CANELA EN RAJA 1000 G	22104- 0052	48080204 0000	480	802	0400	00		CANELA EN RAJA HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL POR GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO SELLADA O ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 1000 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
300		CANELA MOLIDA 160 G	22104-0052	480802040100	480	802	0401	00	CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 160 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
301		CANELA MOLIDA 60 G	22104-0052	480802040101	480	802	0401	01		CANELA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 20 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIETILENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, ESPECIA INTEGRADA POR CORTEZAS DE RAMAS DE FORMA CILINDRICA, DE COLOR CAFE ROJIZO, DE SABOR PICANTE, PENETRANTE Y DULCE. EL ACEITE ESENCIAL DE LA CANELA ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE ALDEHIDO CINAMICO, CUYA CONCENTRACION ES DE 75 A 90PORCEN. LA CALIDAD DE ESTA ESPECIA DEPENDE DE MANERA IMPORTANTE DE LA EDAD DEL ARBOL, EL CLIMA DEL LUGAR GEOGRAFICO DONDE CRECE Y LA FORMA DE PREPARACION Y CONSERVACION ANTES DE SER DISTRIBUIDA; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS Y COMO SEDANTE LIGERO. SE COMERCIALIZA COMO CANUTILLOS ENTEROS, PARTIDOS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO EXISTEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS; QUE LOS CANUTILLOS ESTEN FIRMES, DE TAMAÑO REGULAR NO CORTOS NI REQUEBRAJADOS) Y DE OLOR PENETRANTE CARACTERISTICO DE LA CANELA. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
302		CLAVO ENTERO 60 G	22104-0117	480802050000	480	802	0500	00		CLAVO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIA CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
303		CLAVO MOLIDO 60 G	22104-0117	480802050001	480	802	0501	00		CLAVO MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO Y CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ESPECIALMENTE CONSTITUIDA POR LOS BOTONES FLORALES DEL CLAVERO, LOS CUALES UNA VEZ SEPARADOS DEL ARBOL, SE SECAN Y ADQUIEREN UN COLOR CAFE ROJIZO A NEGRO, TIENEN UN OLOR INTENSO Y UN SABOR PICANTE. SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL EUGENOL EN UN 78PORCEN, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANESTESICAS Y ANTISEPTICAS. SE COMERCIALIZAN ENTEROS O MOLIDOS. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS, QUE SE PERCIBA EL OLOR PENETRANTE DEL CLAVO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
304		COMINO ENTERO 60 G	22104-0101	480802060000	480	802	0600	00		COMINO ENTERO HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, PLASTICO O EN BOLSA DE POLIESTIRENO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.MOLIDO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO DE 100G A 500G, EN BOLSA DE POLIESTIRENO, EN FRASCO DE VIDRIO CON CAPACIDAD DE 20 G A 60 G O PLASTICO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTOS DE LA PLANTA UMBELIFERA QUE TIENE UNA LONGITUD DE 5 A 6 MM, DE APARIENCIA VERDOSA GRISACEA, DE FORMA OVOIDE, TIENE UN OLOR INTENSAMENTE AROMATICO Y UN SABOR ACRE AMARGO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL ALDEHIDO CUMINICO. SE COMERCIALIZA ENTERO O MOLIDO. POR ESTE ULTIMO PROCESO SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
305	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA	22104-0117	480802070000	480	802	0700	00	JENGIBRE EN RAIZ ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERO A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO.RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y GRIS AMARILLENTO, EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.	KILOGRAMO	0		
306	JENGIBRE MOLIDO (60 G)	22104-0117	480802070100	480	802	0701	00	JENGIBRE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDO EN FRASCO DE VIDRIO DE 60 G ± 10 G, CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. RIZOMA FRESCO O DESECADO, LOS TROZOS MIDEN HASTA 10 CM DE LONGITUD Y 2 CM DE ANCHO, TIENE UN OLOR INTENSO Y UN SABOR ACRE CAUSTICO POR LOS TERPENOS DE SUS ACEITES ESENCIALES, ESPECIALMENTE POR EL GINGEROL, OTROS SON EL FELANDRENO Y EL CITRAL. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, CENIZAS 7PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 9.0PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 2PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 1.5 MG/100 G. ENTRE EL 65 Y 70PORCEN DE LAS PARTICULAS DEBEN PASAR POR UNA MALLA. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS, NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR; DEBE ESTAR LIBRE DE FRAGMENTOS DE INSECTOS. EL JENGIBRE SIN DESCORTEZAR ES OSCURO Y	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									GRIS AMARILLENTO, EL DESCORTEZADO ES CLARO Y DE COLOR AMARILLO. SE COMERCIALIZA ENTERO, EN TROZO O MOLIDO, POR ESTE ULTIMO PROCESO, SE PRODUCEN PERDIDAS IMPORTANTES DE ACEITES ESENCIALES, EN ALGUNAS BEBIDAS GASEOSAS COMO EL GINGER ALE ORIGINAL ES LA BASE DEL SABOR (PICANTE). OLOR AROMATICO Y LIGERAMENTE PICANTE.		
307	NUEZ MOSCADA (60 G)	22104-0212	480802110000	480	802	1100	00	NUEZ MOSCADA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO O EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, DE 60 G ± 10 G, MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. LA NUEZ MOSCADA, PROCEDENTE DEL ARBOL MYRISTICA FRAGANS, ES UN FRUTO ESPECIADO AMPLIAMENTE EMPLEADO EN LA COCINA ASIATICA Y MUY COTIZADO EN LA EUROPEA POR SU AROMA DULCE, FRAGRANTE Y SUAVE, SE EMPLEA EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA COMO SABORIZANTE DE PLATOS PREPARADOS, JARABES O BEBIDAS DE COLA.EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN REPRESENTAR UN PELIGRO PARA LA SALUD. NO DEBERA PRESENTAR NIVELES DE CONTAMINACION DE INSECTOS, AVES O ROEDORES QUE INDIQUEN QUE HA SIDO ELABORADA, ENVASADA O MANTENIDA EN CONDICIONES INSALUBRES. EN LAS ETIQUETAS DE LOS ENVASES DE LAS ESPECIAS, SE DEBERA SEÑALAR LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS LAS ESPECIAS Y PLANTAS AROMATICAS LISTAS PARA EL CONSUMO DEBERAN ESTAR EXENTAS DE SALMONELLA.	PIEZA	0	
308	OREGANO EN HOJA (1000 G)	22104-0117	480802080000	480	802	0800	00	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 1000 G + 5 G,, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOAS 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 ANTIESPASMÓDICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.		
309	OREGANO EN HOJA (60 G)	22104-0117	480802080001	480	802	0800	01	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN FRASCO DE VIDRIO, LATA O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 60 G ± 10 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOAS POR EL ENVES, OBLONGAS Y REDONDEADAS POR SU BASE, DE AROMA MUY INTENSO Y ALCANFORADO DE SABOR FUERTE, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE SU ACEITE ESENCIAL SON EL TIMOL Y EL CARVACROL AL QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS, ESTOMAQUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR FUERTE AROMATICO, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLOR PENETRANTE DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	PIEZA	0	
310	OREGANO EN HOJA GRANEL 1000 G	22104-0117	480802080002	480	802	0800	02	OREGANO EN HOJA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADO EN BOLSA DE PLASTICO PESO EN GRAMOS. HOJAS VERDES DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, PECIOLADAS MAS PALIDAS Y VELLOAS 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMÓDICAS, ESTOMACUICAS Y EXPECTORANTES. LAS HOJAS SE DESECAN Y SE COMERCIALIZAN ENTERAS O MOLIDAS. EL OREGANO PROCESADO ES SOMETIDO A PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION (LIMPIEZA). ESPECIFICACIONES QUIMICAS Y FISICAS HUMEDAD MAXIMO 10PORCEN, CENIZAS 9PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 3PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLORES FUERTES AROMATICOS, A MENTA Y ALCANFORADO, SABOR AROMATICO, PUNGENTE, AMARGO, ALCANFORADO Y A MENTA, ASPECTO, CONFORME AL TIPO DE OREGANO QUE SE TRATE. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y DE HUMEDAD. SE DEBE PERCIBIR EL OLORES PENETRANTES DEL OREGANO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.		
311	PIMIENTA NEGRA MOLIDA (1000 G)	22104-0232	480802090100	480	802	0901	00	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES. ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLORES AROMATICOS PENETRANTES Y PUNGENTES CARACTERISTICOS. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETHEREO 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.		
312		PIMIENTA NEGRA MOLIDA (60 G)	22104-0232	480802090101	480	802	0901	01	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO.	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETereo EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.		
313		PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRANEL 1000 G)	22104-0232	480802090102	480	802	0901	02	PIMIENTA NEGRA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA A GRANEL ENVASADA EN BOLSA DE PLASTICO EN GRAMOS FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETereo EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.		
314		PIMIENTA NEGRA ENTERA (1000 G)	22104-0232	480802090200	480	802	0902	00	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENTERA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETereo EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.		
315		PIMIENTA NEGRA ENTERA (60 G)	22104-0232	480802090201	480	802	0902	01	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS, PIEDRAS, ETC.) Y CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS QUE MARQUE LA NORMATIVIDAD VIGENTE. PIMIENTA EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE.ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCAHUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0EXTRACTO ETereo EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.		
316		PIMIENTA NEGRA ENTERA GRANEL 1000 G	22104-0232	480802090202	480	802	0902	02	PIMIENTA NEGRA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL PESO EN GRAMOS. FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM) LA PIMIENTA NEGRA CORRESPONDE AL FRUTO ENTERO Y DESECADO, COSECHADO, GENERALMENTE ANTES DE ALCANZAR SU COMPLETA MADUREZ, CUANDO ALGUNOS GRANOS EMPIEZAN A TORNARSE AMARILLOS O ROJOS, PARA SOMETERLOS A UNA FERMENTACION Y SECADO AL SOL O AL FUEGO; AL SECARSE LA SUPERFICIE SE TORNA NEGRA Y ARRUGADA, RESULTANDO ASI LA PIMIENTA NEGRA. LA PIMIENTA BLANCA SE OBTIENE A PARTIR DE LOS GRANOS DE PIMIENTA COSECHADOS CUANDO ESTAN MADUROS, A LOS CUALES SE LES QUITA EL TEGUMENTO DESPUES DE SER REMOJADOS, FERMENTADOS Y SECADOS. EL ACEITE ESENCIAL MAS IMPORTANTE ES LA PIPERINA A LA QUE SE DEBE SU SABOR ACRE. SE COMERCIALIZA ENTERA O MOLIDA; POR EL PROCESO DE MOLIENDA EXISTE PERDIDA IMPORTANTE DE SUS ACEITES ESENCIALES.ESPECIFICACIONES SENSORIALES COLOR PIMIENTA NEGRA ENTERA - CAFE ROJIZO A NEGRO; PIMIENTA NEGRA MOLIDA-GRIS VERDOSO O NEGRUSCO CON MANCHAS OSCURAS; PIMIENTA BLANCA ENTERA Y MOLIDA - BLANCO GRISACEO A BLANCO CREMOSO. OLOR AROMATICO PENETRANTE Y PUNGENTE CARACTERISTICO. SABOR PUNGENTE CARACTERISTICO. ASPECTO GRANOS Y / O POLVO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, HEBRAS,	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD, NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. LA ETIQUETA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y CONTENER NOMBRE, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, PAIS DE ORIGEN, FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS PIMIENTA NEGRA PIMIENTA BLANCA HUMEDAD EN PORCEN MAXIMA 12.0 15.0 CENIZAS EN PORCEN MAXIMA 7.0 3.0 CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO EN PORCEN MAXIMO 1.0 0.3 FIBRA CRUDA EN PORCEN MAXIMA 12.5 5.0 EXTRACTO ETereo EN PORCEN MINIMO 6.8 6.8 ACEITES VOLATILES MG/100 G MINIMO 1.5 1.0 ALMIDON EN PORCEN MINIMO 30.0 52.0 MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS.		
317	PIMIENTA BLANCA ENTERA (1000 G)	22104-0232	480802090300	480	802	0903	00	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.	PIEZA	0	
318	PIMIENTA BLANCA ENTERA (60 G)	22104-0232	480802090301	480	802	0903	01	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO	PIEZA	0	
319	PIMIENTA BLANCA ENTERA GRANEL 1000 G	22104-0232	480802090302	480	802	0903	02	PIMIENTA BLANCA ENTERA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO	PIEZA	0	
320	PIMIENTA BLANCA MOLIDA (1000 G)	22104-0232	480802090400	480	802	0904	00	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA MOLIDA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)	PIEZA	0	
321	PIMIENTA BLANCA MOLIDA (60 G)	22104-0232	480802090401	480	802	0904	01	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G ± 10 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)	PIEZA	0	
322	PIMIENTA BLANCA MOLIDA GRANEL 1000	22104-0232	480802090402	480	802	0904	02	PIMIENTA BLANCA MOLIDA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA A GRANEL EN BOLSA DE PLASTICO FRUTO DEL ARBOL PIMENTERO (PIPER NIGRUM)	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

		G										
323		PIMIENTO DULCE MOLIDO (60 G)	22104-0232	480802100000	480	802	1000	00	PIMIENTO DULCE MOLIDO HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO O BOLSA DE PLASTICO DE 60 G + 5 G. DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA, EN SU CASO CON TAPA INTERIOR PERFORADA TIPO SALERO, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS SOLANACEAS, SE LE DENOMINA TAMBIEN PIMENTON ROJO. EL PRODUCTO EN POLVO SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DE LAS CAPSULAS DEL FRUTO MADURO, SECO Y MOLIDO; PARA LA OBTENCION DEL PIMIENTO DULCE, DEBE SER ELIMINADO DEL FRUTO EL PEDUNCULO, CALIZ, SEMILLAS Y PLACENTA; EL COLOR ROJO SE LE ATRIBUYE A LA CAPSAICINA QUE CONTIENE. ES AMPLIAMENTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA DAR COLOR Y SABOR A EMBUTIDOS, ADEREZOS, SOPAS, SALSAS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD DE 6 A 12PORCEN, CENIZAS TOTALES DEL 7 AL 10PORCEN, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO DEL 0.40 AL 1PORCEN, EXTRACTO ETEREO TOTAL DEL 13 AL 20PORCEN, INDICE DE YODO DE 125 A 136, INDICE DE REFRACCION DE 1.47 A 1.50, FIBRA CRUDA DEL 17 AL 23PORCEN, CAPSAICINA DEL 0 AL 0.03PORCEN. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDAN AFECTA LA SALUD DEL CONSUMIDOR Y ESTAR LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES OLOR FRESCO LIGERAMENTE DULCE, SUAVEMENTE PICANTE, AROMATICO Y LIBRE DE RANCIDEZ, COLOR ROJO UNIFORME Y CARACTERISTICO DEL TIPO Y VARIEDAD, SABOR DULCE SUVAMENTE PICANTE Y LIBRES DE SABORES EXTRAÑOS.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, BASURAS, ETC.), DE HUMEDAD Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL PIMIENTO (LIGERAMENTE PICANTE). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.	PIEZA	0	
324	SUBGRUPO 803 EXTRACTOS	EXTRACTO DE VAINILLA (100 ML)	22104-0117	480803010000	480	803	0100	00	EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 100 ML + 50 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMEJAN A GRANDES EJOTES. NO TINEEN SABOR NI AROMA, ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.		
325	EXTRACTO DE VAINILLA (500 ML)	22104-0117	480803010001	480	803	0100	01	EXTRACTO DE VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO CON CAPACIDAD DE 500 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO AROMATICO QUE SE OBTIENE DE LA PLANTA TREPADORA, CUYOS FRUTOS SON VAINAS QUE MADURAS ASEMEJAN A GRANDES EJOTES, NO TINEEN SABOR NI AROMA, ESTOS SE DESARROLLAN POR UN PROCESO ARTIFICIAL DE CURADO QUE EN MEXICO ES A TRAVES DEL SOL, EL CUAL PROPORCIONA EL CALOR NECESARIO PARA ESTIMULAR LA FERMENTACION. EL PRINCIPAL COMPUESTO RESPONSABLE DEL AROMA ES LA VAINILLA. EL EXTRACTO DE VAINILLA NO DEBE CONTENER MENOS DE 35PORCEN DE ALCOHOL. SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 50 ML A 500 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLO, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPILENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	PIEZA	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

326		SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA (250 G)	22104-0117	480803010100	480	803	0101	00	SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 250 ML ± 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO LIQUIDO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE COMPUESTOS QUIMICOS SINTETICOS COMO ESTERES, ALDEHIDOS, ALCOHOLES, CETONAS Y OTROS, CON LOS QUE SE LOGRAN LAS CARACTERISTICAS DE COLOR, OLOR, SABOR Y ASPECTO DEL EXTRACTO DE VAINILLA NATURAL, CON UN COSTO NOTABLEMENTE MAS BAJO. ES UN BUEN SUSTITUTO, CUANDO POR RAZONES DE DESABASTO NO SE PUEDE ADQUIRIR EL EXTRACTO DE VAINILLA. TIENE UN AMPLIO USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. LA DESCRIPCION DEL SABORIZANTE ARTIFICIAL VAINILLA, EN LA ETIQUETA ESPECIFICA SU CONTENIDO AGUA, ALCOHOL ETILICO, PROPYLENGLICOL, COLORANTE NATURAL Y SABORIZANTE ARTIFICIAL, COMO CONSERVADOR SORBATO DE POTASIO.	PIEZA	0
327	SUBGRUPO 804 GELES	GRENETINA EN POLVO (1000 G)	23101-0093	480804010000	480	804	0100	00	GRENETINA EN POLVO. HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ETIQUETADO CONFORME A LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE. INGREDIENTE QUE SE OBTIENE POR COCCION, POR HIDROLISIS ACIDA O ALCALINA, DEL MATERIAL COLAGENO, CARTILAGO, TEJIDO CONJUNTIVO, HUESO DE ANIMAL, DE GOMAS VEGETALES PROVENIENTES DE CEREALES, DE PLANTAS, SEMILLAS Y ALGAS MARINAS QUE PUEDEN PROCESARSE EN POLVO O LAMINADAS. ES AMPLIAMENTE UTILIZADA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA PARA FLANES, GELATINAS, MERMELADAS, HELADOS, EMBUTIDOS, SALSAS, ADEREZOS, ETC. ESPECIFICACIONES FISICO- QUIMICAS HUMEDAD 12PORCEN MAXIMO, VISCOCIDAD 40 MPS, PH DE 5 A 6, PROTEINA (N X 5.55) 85PORCEN MINIMO. MICROBIOLOGICAS. MESOFILICOS AEROBIOS 2000 UFC/G MAXIMO, COLIFORMES 10 MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 10 MAXIMO, NEGATIVO A ESCHERICHIA COLI, SALMONELLA, LICUEFACIENTES Y ESTAFILOCOCCOS AUREUS SENSORIALES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. VERIFICAR QUE EL EMPAQUE SE ENCUENTRE INTEGRO, SIN HUMEDAD, RECHAZAR EL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRE APELMAZADO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
328	SUBGRUPO 805 HIERBAS Y HOJAS	CILANTRO	22104-0092	480805010000	480	805	0100	00	CILANTRO HOSPITAL Y GUARDERIAS A GRANEL POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA UMBELIFERA MEDITERRANEA DE HASTA 70 CM DE ALTURA, LAS HOJAS TIENEN SEGMENTOS ANCHOS Y	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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.		
329		ENELDO	22104-0117	480805070000	480	805	0700	00		ENELDO HOSPITAL FRESCO A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA Y BIODEGRADABLE. NOTA EN CASO DE QUE LA BOLSA NO SEA BIODEGRADABLE EL COSTO LO ASUMIRA EL PROVEEDORPLANTA HERBACEA, ANUAL, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS UMBELIFERAS; LA RAZ ES LARGA Y SUTIL; EL TALLO ES ERECTO, RAMIFICADO EN LA PUNTA Y PUEDE SUPERAR EL METRO DE ALTURA, LAS HOJAS ALTERNAS DE COLOR AZUL TENDIENTE AL VERDE; LAS FLORES, DISPUESTAS EN UMBELAS, SON DE COLOR AMARILLO. TODAS LAS PARTES DE LA PLANTA CONTIENEN ACEITES ESENCIALES, ES DULCE, AROMATICO Y LIGERAMENTE AMARGO. SE USA COMO CONDIMENTO TANTO LAS HOJAS COMO LOS FRUTOS PARA DARLE SABOR A LAS SOPAS, SALSAS Y ES ESPECIALMENTE PARA EL PESCADO. SE COMBINA MUY BIEN CON EL YOGURT, LA CREMA ACIDA Y LOS HUEVOS.EL PRODUCTO DEBE ESTAR EXENTO DE MICROORGANISMOS Y/O PARASITOS EN CANTIDADES QUE PUEDAN CONSTITUIR UN PELIGRO PARA LA SALUD. DEBIDO A LA CAPACIDAD DE LOS PATOGENOS DE SOBREVIVIR Y PROLIFERAR EN LOS PRODUCTOS FRESCOS, DEBEN SEGUIRSE LAS BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PRODUCTO. LOS PARAMETROS DE CALIDAD SON MAYORITARIAMENTE VISUALES E INCLUYEN LA FRESCURA APARENTE DE LAS HOJAS, CON UNIFORMIDAD DE TAMAÑO, FORMA, COLOR Y AUSENCIA DE DEFECTOS (HOJAS AMARILLENTAS, CON COLORACION ESTAÑA O DAÑADAS, CON MOHOS, PUDRICION, DAÑOS POR INSECTOS, MARCHITAMIENTO, MAGULLADURAS). CON AROMA CARACTERISTICO. RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HIERBAS, QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA. LA ETIQUETA DEL ENELDO ENVASADO, DEBE SEÑALAR EL NOMBRE DEL PRODUCTO, LA PARTE DE LA PLANTA DE DONDE PROVIENEN, CONTENIDO NETO, NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL, DOMICILIO FISCAL, PAIS DE ORIGEN, LOTE, FECHA DE CADUCIDAD	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

330	EPAZOTE	22104-0343	480805020000	480	805	0200	00	EPAZOTE HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, SIN RAÍZ POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE AMERICA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS QUENOPODIACEAS, SUS HOJAS SON ALTERNAS MUY AROMATICAS, ELIPTICO LANCEOLADAS, IRREGULARMENTE DENTADAS, OLOSOSAS 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
331	HIERBAS DE OLOR (LAUREL, MEJORANA Y TOMILLO)	22104-0117	480805030000	480	805	0300	00	HIERBAS DE OLOR HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO QUE CONTENGA LAS TRES VARIIDADES DE HIERBAS EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. SE PRESENTAN LAS TRES EN UN MANOJO COMO HIERBAS DE OLOR O PUEDEN ADQUIRIRSE POR SEPARADO. LAUREL HOJAS DE ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, VERDES Y CORIACEAS DE GUSTO AMARGO Y MUY INTENSO, SU PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL, EN MENOR PROPORCION EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. MEJORANA HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE AROMA ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, SUS PRINCIPALES COMPONENTES SON EL TERPINENO, PINENO, SABINENO Y TERPINEOL. TOMILLO HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN) CARVACROL, CIMOL, PINENO, LINALOL Y BORNEAL. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LAS HIERBAS ESTEN EXENTAS DE HUMEDAD	KILOGRAMO	0
332	LAUREL	22104-0117	480805030100	480	805	0301	00	LAUREL HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. HOJAS DEL ARBOL DE LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, SON DE COLOR VERDE Y CORIACEAS, DE GUSTO AMARGO Y AROMA MUY INTENSO, TIENE 3PORCEN DE ACEITE ESENCIAL CUYO PRINCIPAL COMPONENTE ES EL CINEOL EN MENOR PROPORCION EL EUGENOL, ACETOEUGENOL, METILEUGENOL Y GERANIOL. SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES RELAJANTES. PRESENTACION A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									PERFORADA. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
333	MEJORANA	22104-0117	480805030200	480	805	0302	00	MEJORANA HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS O MANOJO EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HIERBA DE LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, SU AROMA SE HA DESCRITO COMO ALCANFORADO, MENTOLADO, RESINOSO Y PICANTE, PRODUCE UN GUSTO AMARGO Y DULCE, CONTIENE ACEITE ESENCIAL DEL CUAL EL 40PORCEN SON TERPENOS, RESPONSABLE DEL AROMA. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIESPASMODICAS Y CARMINATIVAS. DEBE ESTAR EXENTA DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL LAUREL. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0	
334	TOMILLO	22104-0117	480805030300	480	805	0303	00	TOMILLO HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS EN BOLSA DE PLASTICO. HIERBA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, LAS HOJAS POSEEN UN ENVES GRIS AFIELTRADO, SU OLOR ES INTENSO Y SU SABOR MUY AROMATICO Y AMARGO, CONTIENE TIMOL (CERCA DEL 50PORCEN), CARVACROL, CIMOL, PINENO, LIMOL Y BORNEAL A LOS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTISEPTICAS, EXPECTORANTES Y ANTIESPASMODICAS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMA, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, CENIZAS INSOLUBLES EN ACIDO 4PORCEN MAXIMO, ACEITES VOLATILES 0.9 MG/100 G. MICROBIOLOGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS E	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										INHIBIDORES MICROBIANOS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR EXENTO DE FRAGMENTOS DE INSECTOS, ASI COMO DE CUALQUIER OTRA MATERIA EXTRAÑA. SENSORIALES COLOR VERDE SECO, OLOR AROMATICO E INTENSO, SABOR AMARGO CARACTERISTICO.VERIFICAR QUE EL PRODUCTO A GRANEL ESTE LIBRE DE HUMEDAD, DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, RAMAS, ETC.) Y SE PERCIBA EL OLOR CARACTERISTICO DEL TOMILLO. PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRE LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
335	HOJA DE AGUACATE	22104-0117	480805040000	480	805	0400	00	HOJA DE AGUACATE HOSPITALIALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MANOJO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. HOJAS DEL ARBOL DE AGUACATE, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURACEAS, FRONDOSO MUY RAMIFICADO, ALCANZA 15 A 20 M DE ALTURA, SIEMPRE VERDE Y SUS HOJAS SON ENTERAS, OLOSAS AL ESTRUJARSE, DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES SE OBTIENE EL SABOR Y AROMA QUE CARACTERIZAN PLATILLOS REGIONALES DEL CENTRO Y SURESTE DE NUESTRO PAIS; SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ANTIHELMINTICAS Y ANTIBACTERIANAS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN EXENTAS DE PLAGAS, DAÑOS POR INSECTOS; RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJA QUE NO CORRESPONDA A LA VARIEDAD SOLICITADA.	KILOGRAMO	0		
336	HOJA DE PLÁTANO	22104-0117	480805050000	480	805	0500	00	HOJA DE PLATANO HOSPITALIALES Y GUARDERIAS FRESCAS, A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN MAZOS QUE CONTIENEN VARIAS HOJAS DOBLADAS. PLANTA HERBACEA DE LA FAMILIA DE LAS MUSACEAS, SUS HOJAS SON ALARGADAS Y AMPLIAS, PUEDEN ALCANZAR HASTA 3 M, DE COLOR VERDE INTENSO, PROVENIENTES DE ZONAS CALIDAS Y HUMEDAS. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES, SE UTILIZAN PARA DAR SABOR Y AROMA A PLATILLOS QUE CARACTERIZAN LA COCINA DEL SURESTE EN NUESTRO PAIS. DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINANTES.VERIFICAR QUE LAS HOJAS ESTEN FRESCAS, ENTERAS, SIN MANCHAS O DAÑOS POR INSECTOS.	KILOGRAMO	0		



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

337		PEREJIL	22104-0367	480805060000	480	805	0600	00	PEREJIL HOSPITALES Y GUARDERIAS A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. EL AROMA DE ESTA PLANTA HERBACEA; UMBELIFERA, IMPARTE UN SABOR LIGERAMENTE AMARGO, LOS PRINCIPALES COMPONENTES DEL ACEITE ESENCIAL SON EL APIOL, EL GLUCOSIDO APIINA Y EL PINENO. POR SUS ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES DIURETICAS, VASODILADORAS 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
	806	INFUSIONES									
338	SUBGRUPO 806	CAFÉ MEZCLADO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	22104-0039	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 AZUCAR CARAMELIZADA, SU CONTENIDO EN CAFEINA PUEDE VARIAR DE 1.1 A 2.2PORCEN, SEGUN LA VARIEDAD. LA AZUCAR CARAMELIZADA LE IMPARTE UN COLOR MAS INTENSO Y UN SABOR PARTICULAR QUE LO HACE PROPIO PARA EL CAFE CON LECHE, PRINCIPALMENTE. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO DE 0.56PORCEN A 0.72PORCEN. HUMEDAD MAXIMA 8PORCEN; CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, PRUEBA DEL ALMIDON NEGATIVO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLORES CARACTERISTICOS QUE DEPENDEN DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA O AGRIO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, PORCENTAJE DE AZUCAR CARAMELIZADA, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
339		CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1000 G)	22104-0039	480806010100	480	806	0101	00	CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO DE 1000 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										<p>CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O NATURALES, DE ESTA CLASIFICACION EL PRECIO VARIA SIENDO EL TIPO A EL DE MAYOR COSTO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 6.0PORCEN, CENIZAS MAXIMO 5PORCEN, EXTRACTO ETereo DE 10.5 A 16.5PORCEN. PRUEBA DE LUGOL NEGATIVA. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR Y OLOR CARACTERISTICO QUE DEPENDE DEL METODO Y GRADO DE TUESTE, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>		
340		CAFÉ PURO DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO (1200 G)	22104-0039	480806010101	480	806	0101	01	<p>CAFE PURO EN GRANO TOSTADO Y MOLIDO HOSPITAL EN BOLSA DE POLIPROPILENO O LATA DE 1200 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL TUESTE DEL GRANO DE CAFE VERDE, SANO Y LIMPIO, FRUTO DE LA FAMILIA DE LAS RUBIACEAS A LAS QUE SE LES DESPULPA Y ELIMINAN TODAS LAS CAPAS QUE CUBREN LA SEMILLA POR METODOS MECANICOS Y ENZIMATICOS QUE SE SOMETEN A LA ACCION DEL CALOR A UN MINIMO DE 150° C PARA DESARROLLAR COLOR, AROMA Y DEMAS CUALIDADES QUE LE SON CARACTERISTICAS. ESTE CAFE DEBE PRESENTARSE EN GRANO MOLIDO, SIN AZUCAR Y SE LE DENOMINA CAFE PURO. EXISTEN 2 TIPOS CON UN SOLO GRADO DE CALIDAD TIPO A CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, ALTURA, PRIMA LAVADO Y BUEN LAVADO; TIPO B CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO EN GRANO O MOLIDO, DESMANCHES, NO LAVADOS O</p>	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									TOTALMENTE DE SABORES EXTRAÑOS (FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO O CEBOLLOSO).VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DE CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
342	CAFÉ PURO SOLUBLE (200 G)	22104-0040	480806010200	480	806	0102	00	00	CAFE PURO SOLUBLE HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO DE 200 G + 50 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES EL PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATAION DE LA INFUSION DEL CAFE 100PORCEN PURO TOSTADO, A TRAVES DE ASPERSION A TEMPERATURA DE 250° C, DANDO ORIGEN A UN POLVO FINO QUE AL ROCIARSE CON VAPOR SE FORMA LA APARIENCIA DE GRANULADO. TAMBIEN SUELE DENOMINARSE INSTANTANEO, YA QUE AL CONTACTO CON EL AGUA SE DISUELVE INSTANTANEAMENTE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA MINIMO 2PORCEN, CENIZAS 11PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, FECULAS EXTRAÑAS NINGUNA, PH (AL 1PORCEN) DE 4.4 A 5.5. CARACTERISTICAS SENSORIALES OLOR CARACTERISTICO AL CAFE SOLUBLE; COLOR CASTAÑO CLARO A OSCURO, ASPECTO POLVO FINO O GRANULADO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN CUERPOS EXTRAÑOS. QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, FECHA DE CADUCIDAD, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
343	CAFÉ SOLUBLE DESCAFEINADO (200 G)	22104-0040	480806010300	480	806	0103	00	00	CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO HOSPITAL EN FRASCO DE VIDRIO O PET 200 G ± 50 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO SOLUBLE EN AGUA QUE SE OBTIENE POR LA DESHIDRATAION DE LA INFUSION DEL CAFE PURO TOSTADO DESCAFEINADO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS CAFEINA 0.3PORCEN MAXIMO, CENIZAS	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										12PORCEN MAXIMO, HUMEDAD 4PORCEN MAXIMO, PH DE 4.4 A 5.5, SIN FECULA, RESIDUOS SOLVENTES CLORADOS 10 PPM MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS LIBRE DE MICROORGANISMOS PATOGENOS E INHIBIDORES MICROBIANOS. DEBE TENER EL AROMA CARACTERISTICO DEL CAFE, UN SABOR AGRADABLE Y UNA APARIENCIA QUE INDIQUE SU TOTAL SOLUBILIDAD. EXENTO DE MICROORGANISMOS PATOGENOS Y/O CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. QUE EL AROMA SEA EL PECULIAR AGRADABLE DEL CAFE TOSTADO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS.QUE NO SE ENCUENTRE APELMAZADO, EXENTO TOTALMENTE DE SABORES A FERMENTO, MOHO, TIERRA, AGRIO Y CEBOLLOSO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
344		FLOR DE JAMAICA (1000 G)	22104-0124	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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

345	FLOR DE JAMAICA (500 G)	22104-0124	480806020001	480	806	0200	01	FLOR DE JAMAICA HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSA DE POLIETILENO O POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE 500 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS MALVACEAS, QUE MIDE DE 1.5 A 2 M DE ALTURA, TIENE TALLOS ROJIZOS, DE FLORES SOLITARIAS, CESILES, CON EL CALIZ Y LAS BRACTEAS GRUESAS Y ROJAS. POSEE UN GUSTO ACIDO, UN AROMA HERBACEO MUY TENUE; LAS FLORES SON AMPLIAMENTE UTILIZADAS PARA PREPARAR INFUSIONES QUE SE CONSUMEN COMO BEBIDA QUE PUEDE SER FRIA O CALIENTE. DEBE ESTAR EXENTO DE CONTAMINANTES. VERIFICAR QUE LA FLOR ESTA OPTIMAMENTE DESHIDRATADA, (NO RESECA, NI REQUEBRAJADA), QUE SE ENCUENTRE EXENTA DE PLAGAS Y DAÑOS POR INSECTOS, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS (VARAS, PIEDRAS, RAMAS, HEBRAS, ETC.). PUEDE ADQUIRIRSE EL PRODUCTO ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0
346	TAMARINDO	22104-0260	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 CARACTERISTICO. SE CULTIVA EN REGIONES CALIDAS. TIENE ALTO CONTENIDO EN ACIDO TARTARICO. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DEL PRODUCTO, LIBRE DE PLAGAS, MANCHAS, MOHO Y DAÑOS POR INSECTOS, DE CUERPOS EXTRAÑOS (PIEDRAS O BASURA), QUE EL FRUTO ESTE INTEGRO EN UN 80PORCEN, (CON LA MEMBRANA EXTERNA COMPLETA, NO REQUEBRAJADA. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	KILOGRAMO	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

347	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL	22104- 0261	48080604 0000	480	806	0400	00	TE DE LIMON ZACATE NATURAL A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO. EXTRACTO ETereo 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. 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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
	348	TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104- 0261	48080604 0100	480	806	0401	00	TE DE LIMON ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS;	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETereo 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. 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 CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
349		TE DE LIMÓN ZACATE NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104-0261	48080604 0101	480	806	0401	01	TE DE LIMON ZACATE NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. PLANTA ORIGINARIA DE ASIA, PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS GRAMINACEAS, SE LE CONSIDERA UN PASTO CUYAS HOJAS SON LINEALES Y DE OLOR A LIMON. DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE LIMON ZACATE PROCESADO. PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD ANDROPUOGON CITRATUS; SANO, LIMPIO Y SECO, EL CUAL ES SOMETIDO A UN PROCESO DE FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 9PORCEN MAXIMO, CENIZAS 8.0PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETereo 2.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, CENIZAS SOLUBLES EN AGUA 4.0PORCEN, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO. MICROBIOLÓGICAS NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS VIVOS, ENMOHECIMIENTO Y DE INSECTOS MUERTOS U OTRAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR Y SABOR CARACTERISTICOS, OLOR DULCE Y FRESCO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DEL ZACATE LIMON. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
350		TE DE MANZANILLA NATURAL	22104-0261	480806050000	480	806	0500	00	TE DE MANZANILLA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA	PIEZA	0	



										PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
351		TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480806050100	480	806	0501	00	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

352	TE DE MANZANILLA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104-0261	480806050101	480	806	0501	01	TE DE MANZANILLA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. FLOR DE LIQUIDOS BLANCO Y CENTRO AMARILLO DE LA PLANTA HERBACEA DE 60 CM DE ALTURA, RAMIFICADA, DE LA FAMILIA DE LAS COMPUESTAS, DE HOJAS PARTIDAS EN SEGMENTOS FILIFORMES. POR SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE MANZANILLA PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA FLOR AMARILLA Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DE LA HIERBA MANZANILLA COMUN QUE ES SOMETIDA A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NO DEBERA CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, TOXINAS MICROBIANAS NI OTRAS SUSTANCIAS TOXICAS QUE PUEDEN AFECTAR LA SALUD DEL CONSUMIDOR O PROVOCAR DETERIORO DEL PRODUCTO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, LIBRE DE INSECTOS VIVOS, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
	353	TE DE NARANJO NATURAL	22104-0261	480806060000	480	806	0600	00	TE DE NARANJO NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR KILOGRAMO, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
354		TE DE NARANJO INDIVIDUAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480806060100	480	806	0601	00	TE DE NARANJO NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
355		TE DE NARANJO INDIVIDUAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104-0261	480806060101	480	806	0601	01		TE DE NARANJO NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. HOJAS DEL ARBOL DEL NARANJO PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LA RUTACEAS, SON AROMATICAS DEBIDO A SU CONTENIDO EN ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS PRINCIPALMENTE POR EL CITRAL, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. TE DE NARANJO PROCESADO. ES EL PRODUCTO ELABORADO CON LA HOJAS SANAS Y LIMPIAS DEL NARANJO QUE ES SOMETIDO A UN PROCESO DE SECADO Y FRACCIONAMIENTO. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMO 12PORCEN, CENIZAS MAXIMO 10PORCEN, EXTRACTO ETereo 4.5PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, PROTEINAS MINIMO 12PORCEN, FIBRA CRUDA 15PORCEN MAXIMO. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR AMARILLO- ANARANJADO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
356		TE DE YERBABUENA NATURAL	22104-0261	480806070000	480	806	0700	00		TE DE YERBABUENA NATURAL HOSPITAL Y GUARDERIA A GRANEL, POR PESO EN GRAMOS, EN BOLSA DE PLASTICO PERFORADA. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										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 CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA. VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION. PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
357		TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL (25 BOLSITAS)	22104-0261	480806070100	480	806	0701	00	TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 25 BOLSITAS. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETereo 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MATERIAS EXTRAÑAS. SENSORIALES COLOR VERDE CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
358		TE DE YERBABUENA INDIVIDUAL EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (100 BOLSITAS)	22104-0261	480806070101	480	806	0701	01	TE DE YERBABUENA NATURAL EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA ENVASADA EN BOLSITAS O SOBRES DE PRESENTACION INDIVIDUAL DE PAPEL FILTRO, DE 1 A 1.5 G EN CAJA DE CARTON DE 100 BOLSITAS. PLANTA HERBACEA, DE 30 CM DE ALTURA, AROMATICA, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS LABIADAS, DE TALLO CUADRANGULAR ERECTO, HOJAS OPUESTAS OVADO-OBLONGAS, ASERRADAS Y DE COLOR VERDE PALIDO, MUY AROMATICAS DEBIDO A SUS ACEITES ESENCIALES CONSTITUIDOS POR EL MENTOL PRINCIPALMENTE, AL QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES TERAPEUTICAS. EL TE DE HIERBABUENA PROCESADO ES EL PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE LAS HOJAS Y TALLOS SANOS Y LIMPIOS DEL ARBUSTO, LOS CUALES SON SOMETIDOS A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 10PORCEN MAXIMO, CENIZAS 10PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETereo 2.5PORCEN, EXTRACTO ACUOSO 30PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 20PORCEN MAXIMO, CENIZAS SOLUBLES 4.0PORCEN. 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 CARACTERISTICO, OLOR DULCE Y FRESCO, SABOR CARACTERISTICO. ASPECTO FRAGMENTOS PEQUEÑOS DE LA HIERBABUENA.VERIFICAR DEL PRODUCTO A GRANEL EL BUEN ESTADO DE LIMPIEZA, EXENTO DE PLAGAS, MANCHAS Y DAÑO POR INSECTOS, RECHAZAR LOS MANOJOS QUE CONTENGAN OTRA VARIEDAD DE HOJAS QUE NO CORRESPONDAN A LA SOLICITADA O SI PRESENTA INDICIOS DE PUTREFACCION.PUEDE ADQUIRIRSE ENVASADO CUANDO	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										LA PRESENTACION A GRANEL NO CUBRA LOS REQUISITOS DE CALIDAD O NO EXISTA DISPONIBILIDAD EN LA LOCALIDAD.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
359	SUBGRUPO 807 POLVOS PARA HORNEAR	POLVOS PARA HORNEAR (454 G)	22104- 0374	48080701 0000	480	807	0100	00	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G + 50 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	
360		POLVOS PARA HORNEAR (110 G)	22104- 0374	48080701 0001	480	807	0100	01	POLVOS PARA HORNEAR HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOTE DE CARTON O LATA DE 110 G + 40 G DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. ES LA MEZCLA DE SALES UTILIZADA EN PANIFICACION PARA LOGRAR LA GENERACION DE GAS (BIOXIDO DE CARBONO) QUE PRODUCE EL EFECTO DE LEVANTAMIENTO Y ESPONJOSIDAD DEL PAN, ESTA CONSTITUIDO POR LA MEZCLA DE BICARBONATO DE SODIO O DE AMONIO Y POR LO MENOS CON UNA DE LAS SIGUIENTES SALES FOSFATO MONOCALCICO, FOSFATO DE SODIO, SULFATO DE ALUMINIO Y SODIO, SUELE AGREGARSE ALMIDON COMO VEHICULO. PRESENTACION EN BOTE DE CARTON O LATA DE 454 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	
361		SUBGRUPO 808 SABORIZANT ES	SALSA INGLESA (1000 ML)	22104- 0104	48080801 0000	480	808	0100	00	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 1000 ML + 20 G , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
362		SALSA INGLESA (145 ML ML)	22104-0104	480808010001	480	808	0100	01	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 145 ML , DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CAMELO, AJO Y GLUTAMATO MONOSODICO COMO CONSERVADOR. ESTE HIDROLIZADO ES MAS ECONOMICO QUE LOS EXTRACTOS DE CARNE Y GARANTIZA UN SABOR UNIFORME. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	
363		SALSA INGLESA (290 ML)	22104-0104	480808010002	480	808	0100	02	SALSA INGLESA HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO, CON CAPACIDAD DE 290 ML + 50 ML, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. PRODUCTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE PROTEINAS VEGETALES DE CEREAL DE TRIGO Y DE LA SOYA, POR HIDROLISIS CON ACIDOS O CON FERMENTOS (PROTEASAS) QUE TIENEN POR PRINCIPALES COMPONENTES DIVERSOS AMINOACIDOS, VINAGRE, AGUA, MANZANA, PILONCILLO, AZUCAR, ESPECIAS, COLOR CAMELO, 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	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y DE SABOR AGRADABLE Y CARACTERISTICO. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
364		SAL REFINADA YODADA (1000 G)	22104-0250	480808020000	480	808	0200	00		SAL REFINADA YODATADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN BOLSA DE PLASTICO O BOTE DE PLASTICO TIPO SALERO PARA PROTEGERLA DE LA HUMEDAD, DE 1000 G; INDIVIDUAL EN SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES. SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 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. MICROBIOLÓGICOS NO CONTENDRA MICROORGANISMOS PATOGENOS. LA SAL REFINADA YODATADA SE OBTIENE DE AÑADIRLE YODATO DE POTASIO Y SILICO ALUMINATO DE SODIO COMO ANTIHUMECTANTE. VERIFICAR EL BUEN ESTADO DE LOS EMPAQUES, LIBRE DE HUMEDAD Y CUERPOS EXTRAÑOS.	PIEZA	0
365		SAL REFINADA YODADA EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL (1000 SOBRES, 1 G)	22104-0250	480808020100	480	808	0201	00		SAL REFINADA YODATADA EN PRESENTACION INDIVIDUAL HOSPITAL Y GUARDERIA PAQUETE DE 1000 SOBRES INDIVIDUALES CADA SOBRE DE 1G. PRODUCTO CONSTITUIDO BASICAMENTE POR CLORURO DE SODIO (NA CL) QUE PROVIENE EXCLUSIVAMENTE DE FUENTES NATURALES, SE PRESENTA EN FORMA DE POLVO BLANCO O CRISTALES INCOLOROS, INODOROS, SOLUBLES EN AGUA Y DE SABOR SALINO BLANCO, DEBE ESTAR PURIFICADO Y ENCONTRARSE LIBRE DE NITRITOS, NITRATOS, SALES AMONIACALES Y DE OTROS CONTAMINANTES. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD MAXIMA DE 95 A 105°C 0.20 G/100 G, CLORURO DE SODIO 98.50 G/100 G MINIMO, SULFATOS COMO ION SO4 0.20G/100 G MAXIMO, MAGNESIO COMO ION MG 0.20 G/100 G MAXIMO, CALCIO COMO ION CA 0.20G/100G MAXIMO, YODATO DE POTASIO DE 15 A 30 MG/KG. SE PERMITE UN MAXIMO DE 1PORCEN DE SULFATOS ANTIHUMECTANTES EN CANTIDADES NO	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										MAYORES A 2PORCEN SOLOS O COMBINADOS. MICROBIOLÓGICOS 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.		
366		VINAGRE DE FRUTAS (1000 ML)	22104-0389	480808030000	480	808	0300	00		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 1000 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0
367		VINAGRE DE FRUTAS (500 ML)	22104-0389	480808030001	480	808	0300	01		VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 500 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 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	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
368		VINAGRE DE FRUTAS (750 ML)	22104-0389	480808030002	480	808	0300	02	VINAGRE DE FRUTAS HOSPITAL Y GUARDERIA EN ENVASE DE VIDRIO O PLASTICO DE 750 ML, CON TAPON NO SUSCEPTIBLE DE CORROSION. PRODUCTO OBTENIDO POR LA FERMENTACION ACETICA DE LIQUIDOS ALCOHOLICOS PROVENIENTES DE VINOS O JUGO DE FRUTAS SANAS Y MADURAS, CEREALES; ALCOHOL POTABLE O DESNATURALIZADO. CON VINAGRE DEBE SER LIMPIDO, CONTENER LOSCOMPONENTES PROPIOS DE LA MATERIA PRIMA EMPLEADA. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS DENSIDAD RELATIVA A 15° C DE 1.013 A 1.025, EXTRACTO SECO 1.8 A 4.52PORCEN, CENIZAS DE 0.25 A 0.45PORCEN, ACIDEZ TOTAL EXPRESADA EN ACIDO ACETICO DE 4 A 8PORCEN, ACIDEZ FIJA EN ACIDO ACETICO DE 0.06 A 0.41PORCEN, ACIDEZ VOLATIL EN ACIDO ACETICO DE 3.94 A 7.56PORCEN. PARA ESTE CUADRO BASICO SOLO SE AUTORIZA EL VINAGRE DE FRUTAS QUE PROVENGA DE FERMENTACION NATURAL (MANZANA, ALCOHOL DE CAÑA). EL VINAGRE DE MANZANA PODRA SER AÑEJADO PARA MEJORAR SU CALIDAD, AROMA Y SABOR. EL DE ALCOHOL NO MEJORA CON ESTE PROCESO.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN CUERPOS SUSPENDIDOS. QUE TENGA OLOR, SABOR Y COLOR CORRESPONDIENTE A LA MATERIA PRIMA UTILIZADA. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

	369		ACHIOTE EN PASTA (100 G)	22104-0286	480809010000	480	809	0100	00	<p>ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 100 G + 10 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	0
	370	SUBGRUPO 809 SAZONADORES	ACHIOTE EN PASTA (1000 G)	22104-0286	480809010001	480	809	0100	01	<p>ACHIOTE EN PASTA HOSPITAL Y GUARDERIA EN CAJA DE CARTON CON BOLSA PLASTICA QUE PROTEGE Y ENVUELVE LA PASTA CON UN PESO DE 1000 G ES EL SAZONADOR QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE LA PLANTA DE LA FAMILIA DE LAS BIXACEAS, QUE SE UTILIZAN COMO INGREDIENTE BASE, EL CUAL SE COMERCIALIZA EN FORMA DE PASTA; A LA QUE SE AGREGAN OTROS INGREDIENTES COMO SAL, VINAGRE, ACIDO CITRICO, CHILES, HARINA DE TRIGO, AZUCAR, FECULA DE MAIZ, BENZOATO DE SODIO COMO CONSERVADOR; EL COLOR ROJIZO SE DEBE FUNDAMENTALMENTE A DOS PIGMENTOS LA ORELLANA Y LA BIXINA. NO DEBE CONTENER MICROORGANISMOS PATOGENOS, RESIDUOS DE PLAGUICIDAS U OTROS CONTAMINANTES QUE AFECTEN LA SALUD DEL CONSUMIDOR.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL EMPAQUE Y DE LA PASTA.LA CONSISTENCIA DE LA PASTA DEBE SER FIRME Y QUE SE DISUELVA CON FACILIDAD. RECHAZAR EL PRODUCTO RESECO PURO O CON PRESENCIA DE MOHO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.</p>	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

371	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO (1000 G)	22104-0104	480809020000	480	809	0200	00	CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO EN POLVO HOSPITAL Y GUARDERIA NO DEBERA UTILIZARSE COMO SUSTITUTO DE LA SAL POR SU COSTO Y CONTENIDO DE GRASAS. FRASCO Y/O BOLSA DE PLASTICO DE 1000 G ± 50 G. SE ENTIENDE POR CONSOME DE POLLO DESHIDRATADO, AL ALIMENTO PREPARADO POR COCCION DEL POLLO O DE LA GALLINA EN AGUA POTABLE, O LOS EXTRACTORES DE SU CARNE, SAZONADO CON ESPECIAS, CONDIMENTOS Y ADICIONADO O NO DE ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES AUTORIZADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD (GRASA VEGETAL COMESTIBLE, HORTALIZAS DESHIDRATADAS, PROTEINAS VEGETALES DESHIDRATADAS, AZUCAR) Y SOMETIDO A UN PROCESO DE DESHIDRATACION. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS EXTRACTO DE POLLO Y/O CARNE DESHIDRATADA MINIMO 3.5PORCEN, GRASA DE POLLO 3.5PORCEN MINIMO, HUMEDAD 5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS DE ORIGEN ANIMAL 2.5PORCEN MINIMO, NITROGENO AMINICO 0.400PORCENMINIMO, CENIZAS 58.5PORCEN MAXIMO, FIBRA CRUDA 1.2PORCEN MAXIMA, CLORURO DE SODIO 52PORCEN MAXIMO, EXTRACTO ETereo 3.5PORCEN MINIMO. (MICROBIOLOGICAS) NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI Y SALMONELLA EN 25 G, HONGOS 10 UFC/G. (SENSORIALES) COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS DE LOS INGREDIENTES EMPLEADOS, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS Y DESAGRADABLES, SOLIDO GRANULADO DE COLOR AMARILLO CAFESOSO, YA PREPARADO SE PRESENTA COMO LIQUIDO DE COLOR AMARILLO, DE CONSISTENCIA GRASA. POR DIFICULTARSE SU CONTROL DE CALIDAD, NO SE AUTORIZA LA ADQUISICION A GRANEL.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE, QUE GARANTICE LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NO DEBE TENER FRAGMENTOS DE INSECTOS O CUALQUIER OTRA SUSTANCIA EXTRAÑA, NI CONTAMINANTES QUIMICOS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO PARA LA SALUD ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, ENVASADO EN MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y LA LEYENDA CONSUMASE ANTES DE .	PIEZA	0
	372	MOSTAZA PREPARADA (450 G)	22104-0104	480809030000	480	809	0300	00	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 450 G ± 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL	PIEZA



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
373		MOSTAZA PREPARADA (3350 G)	22104-0364	480809030001	480	809	0300	01	MOSTAZA PREPARADA HOSPITAL Y GUARDERIA EN FRASCO DE VIDRIO O PLASTICO DE 3350 G + 20 G, DE MARCA REGISTRADA Y AUTORIZADA. SE ENTIENDE POR MOSTAZA PREPARADA A LA MEZCLA DE MOSTAZA EN POLVO PROCEDENTE DE LA SEMILLA DE SINAPIS ALBA, BRASSICA NIGRA O DE OTRAS AFINES, LAS SEMILLAS DEBEN SER MADURAS, LIMPIAS, SANAS, NO ESTAR DESGRASADAS EN FORMA PARCIAL O TOTALMENTE, EN CANTIDAD MINIMA DEL 15PORCEN DE AGUA, VINAGRE CON O SIN ADICION DE SAL, AZUCAR, ACEITE VEGETAL COMESTIBLE Y OTRAS ESPECIAS (CANELA, CLAVO, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE, PIMIENTA, APIO, CURRY Y OTROS). DEBIDO A SU CONTENIDO EN MIROSINAS A LAS QUE SE LES ATRIBUYEN PROPIEDADES VASOCONSTRICTORAS, TIENE UN INTENSO SABOR ACRE. ESPECIFICACIONES FISICAS Y QUIMICAS HUMEDAD 81.5PORCEN MAXIMO, SOLIDOS TOTALES 18.5PORCEN MINIMO, CENIZAS 3.5PORCEN MAXIMO, PROTEINAS 5.5PORCEN MINIMO, FIBRA CRUDA 2PORCEN MAXIMO, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 4PORCEN MAXIMO. MICROBIOLOGICAS NEGATIVO PARA STAPHYLOCOCCUS AUREUS, ESCHERICHIA COLI EN 0.1G Y SALMONELLA EN 25G. ORGANISMOS COLIFORMES 10 UFC/G MAXIMO, HONGOS Y LEVADURAS 20 UFC/G MAXIMO.DEBE TENER UN OLOR ACIDO Y UN SABOR PICANTE. TIENE UNA VIDA MEDIA DE 12 MESES A PARTIR DE SU FABRICACION. VERIFICAR LA	PIEZA	0	



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

										INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE. ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES.		
374		SALSA DE TOMATE (CATSUP) (1000 G)	22104-0311	480809040000	480	809	0400	00		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 1000 G ± 100 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	0
375		SALSA DE TOMATE (CATSUP) (450 G)	22104-0311	480809040001	480	809	0400	01		SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 450 G + 50 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO	PIEZA	0



CONVOCATORIA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
LA-50-GYR-050GYR041-N-14-2024

									2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.		
376	SALSA DE TOMATE (CATSUP) (300 G)	22104-0311	480809040002	480	809	0400	02	SALSA DE TOMATE CATSUP HOSPITAL Y GUARDERIA BOTELLA DE PLASTICO, EMPAQUE TETRABRIK O TETRAWEDGE DE 300 G + 50 G . PRODUCTO ELABORADO A BASE DEL JUGO Y PULPA DE TOMATES SANOS, LIMPIOS, DE MADUREZ ADECUADA, CONCENTRADO Y ADICIONADOS DE VINAGRE, EDULCORANTES NUTRITIVOS (JARABE DE MAIZ, DEXTROSA O SACAROSA), SAL YODATADA, ESPECIES Y CONDIMENTOS OPCIONALES Y GOMA GUAR PARA OBTENER LA CONSISTENCIA QUE LE CARACTERIZA. ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLÓGICAS SOLIDOS TOTALES MINIMO 27PORCEN, PROTEINAS 1.5PORCEN MINIMO, PECTINA 3.5PORCEN, HUMEDAD MAXIMA 73PORCEN, ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO ACETICO 2.5PORCEN MAXIMO, PH 4.3PORCEN MAXIMO. MESOFILICOS AEROBIOS 500 UFC/G MAXIMO, SIN COLIFORMES HONGOS (TECNICA HOWARD) MAXIMO 40PORCEN DE CAMPOS POSITIVOS. CARACTERISTICAS SENSORIALES COLOR ROJO, OLOR CARACTERISTICO, SABOR AGRIDULCE, CONSISTENCIA SEMISOLIDA Y TEXTURA HOMOGENEA.VERIFICAR LA INTEGRIDAD DEL SELLADO AUTOMATICO DEL ENVASE QUE GARANTIZA LA CALIDAD OFRECIDA POR EL FABRICANTE, SIN ALTERACION DEL COLOR CARACTERISTICO.ETIQUETADO DENOMINACION DEL PRODUCTO, INGREDIENTES, MARCA, NUMERO DE LOTE, CONTENIDO NETO, NOMBRE Y DOMICILIO DEL FABRICANTE, EN ENVASE DE MATERIAL RESISTENTE E INOCUO QUE GARANTICE LA ESTABILIDAD DEL MISMO, EVITE SU CONTAMINACION, NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS ESPECIFICACIONES SENSORIALES. SE PROHIBE EL USO DE COLORANTES, ESPESANTES Y CONSERVADORES.	PIEZA	0	



**ANEXO 1A (UNO A)
ANEXO TÉCNICO, TÉRMINOS Y CONDICIONES**

(Descargar ambos archivos)



ANEXO TÉCNICO T Y
C 2024 sureco.docx



ANEXOS VÍVERES
2024.xls



**ANEXO 2 (DOS)
CALENDARIO Y LUGARES DE ENTREGA**

• **Programa de entregas.**

GRUPO	DÍA DE ENTREGA A LA UNIDAD
4, 5, 6, 7 y 8 (Abarrotes)	Diario, semanal o quincenal según capacidad de almacenaje de la Unidad y orden de compra.
2. Carnes	Diario, para consumo del día siguiente
5. Pescado	El día del consumo. Si es congelado un día antes.
6. Lácteos	Lácteos pasteurizados semanal tetra brick, o cada 15 días según capacidad de almacenaje
1 y 2. Huevo y Derivados de lácteos	Diario o cada tercer día ó semanal.
7. Frutas y verduras	Diario o cada tercer según capacidad de almacenaje.
8. Pan	Diario: en los tres servicios principales, Desayuno, Comida, Cena y colación
7. Tortilla de maíz	Diario: en los tres servicios principales, Desayuno, Comida, Cena y colación. Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad.
8. Bebidas congeladas Helado y nieve	El día del consumo.
Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser ajustados de acuerdo a cada unidad.	
2660-003-013	



GRUPO DE ALIMENTO	DÍA Y HORA DE ENTREGA A LA UNIDAD MÉDICAS HOSPITALARIAS DE SEGUNDO NIVEL DE ATENCIÓN
4, 5, 6, 7 y 8	Diario, semanal o quincenal de 7:00 a 10:30 horas, según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
5. Carnes	Diario, para consumo del día siguiente de 7:00 a 10:30 hrs.
3. Pescado	El día del consumo de 7:00 a 10:30 hrs. Si es congelado un día antes.
4. Leche	Diario, de 7:00 a 10:30 horas si es leche pasteurizada o cada ocho días si es tetra brick, o 15 días según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
6. Derivados de lácteos	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas.
2. Huevo	Diario, semanal o cada tercer día, de 7:00 a 10:30 horas. Según capacidad de almacenaje de la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166..
7. Frutas y verduras	Diario de 7:00 a 10:30 horas en la Unidad Médicas Hospitalaria de Segundo Nivel de Atención y prioridad Orden de compra y/ o solicitud extraordinaria de alimentos nd 15 clave 2660-009-166.
8. Pan	Pan fresco: Diario en los siguientes horarios de servicio de alimentación Desayuno de 6:00 a 6:30 horas Comida de 10:30 a 11:30 horas Cena de 17:00 a 17:30 horas Pan de caja y tortilla de harina de trigo: diario o semanal de 6:00 a 10:30 horas.



4. Tortilla de maíz	Diario y/o Acorde a la necesidad de la preparación y de la unidad. Desayuno de 6:00 a 6:30 horas Comida de 11:00 a 11:30 horas Cena de 17:00 a 18:00 horas
9. Bebidas congeladas	El día del consumo de 9:00 a 11:00 horas.
<p>Nota: Los horarios y días de entrega podrán ser modificados de acuerdo a las necesidades cada unidad médica.</p> <p style="text-align: right;">2660-013-001 / 2660-003-013</p>	

Unidades Médicas donde se realizaran las entregas:

UNIDAD	DOMICILIO	TELÉFONO
HGZ 1	Kilómetro 1.5 de la Carretera Federal Texoloc-Tlaxcala, sin número, Col. La Loma Xicohtécatl, Municipio de Tlaxcala, C.P. 90000	246 4623400
HGZ/MF 2	Calle Centenario con Av. Venustiano Carranza S/N. Col San Martin de Porres. 90337 Apizaco, Tlaxcala.	241 4172100
HGS/MF 8	Boulevard Guillermo Valle No. 115, Colonia Tlaxcala Centro C.P. 90000 Tlaxcala de Xicohtencatl, Municipio de Tlaxcala, Tlaxcala.	246 4623800



ANEXO 3 (TRES)

MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA POR _____ EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PARTICIPANTE A”, Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PARTICIPANTE B”, Y CUANDO SE HAGA REFERENCIA A LOS QUE INTERVIENEN SE DENOMINARÁN “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

1.1 “EL PARTICIPANTE A”, DECLARA QUE:

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

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

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

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

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

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

EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

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

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

2.1 “EL PARTICIPANTE B”, DECLARA QUE:

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

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



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

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

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

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

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

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

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

3.1 “LAS PARTES” DECLARAN QUE:

3.1.1 CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LAS BASES DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL _____.

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

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- “PARTICIPACIÓN CONJUNTA”.

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

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

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



SEGUNDA.- REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.

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

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

TERCERA.- DEL COBRO DE LAS FACTURAS.

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

CUARTA.- VIGENCIA.

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

QUINTA.- OBLIGACIONES.

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

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

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

“EL PARTICIPANTE A”

“EL PARTICIPANTE B”

NOMBRE Y CARGO
DEL APODERADO LEGAL

NOMBRE Y CARGO
DEL APODERADO LEGAL



**ANEXO 4 (CUATRO)
FORMATO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA**

NOMBRE DEL LICITANTE _____		FECHA		
		DÍA	MES	AÑO
DOMICILIO _____				
RFC _____		MIPYME (SI/NO) _____		
TELÉFONO		CORREO ELECTRÓNICO		NÚMERO DE PROVEEDOR IMSS

Los bienes propuestos, se apegan justa, exacta y cabalmente a lo solicitado en el Anexo 1 (uno) de la Licitación Pública No. _____

PARTIDA	CLAVE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	NOMBRE DEL FABRICANTE	MARCA	NO. DE REGISTRO SANITARIO	PAÍS DE ORIGEN	CADUCIDAD	PRECIO UNITARIO
SUBTOTAL									
IVA									
IEPS									
TOTAL									

EXPRESAR EN LETRA EL IMPORTE TOTAL DE LA PROPOSICION Y QUE LOS PRECIOS OFERTADOS PERMANECERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

Nombre y firma del representante legal de la empresa



ANEXO 5 (CINCO)
ESCRITO DE ACREDITACIÓN LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA DEL LICITANTE
PARA COMPROMETERSE Y SUSCRIBIR PROPUESTAS

_____ (nombre) _____, manifiesto bajo protesta a decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos, así como que cuento con facultades suficientes para comprometerme por mi representada y para suscribir las proposiciones en la presente Licitación Pública, a nombre y representación de: _____ (persona física o moral) _____.

Asimismo, señalo para recibir y oír notificaciones el número telefónico, dirección y correo electrónico, señalados en este escrito.

No. de la Licitación Pública: _____.

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio.- Los datos aquí registrados corresponderán al del domicilio fiscal del proveedor o prestador de servicios)		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio:	
Código Postal:	Entidad federativa:	
Teléfonos:		
Correo electrónico:		
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:	Fecha	Duración
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma:		
Relación de socios o asociados.-		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al acta constitutiva que incidan con el objeto del procedimiento.		
Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente.		
Pertenece al sector de las MIPYMES: Sí () No () Micro () Pequeña () Mediana ()		

Nombre del apoderado o representante y RFC.	
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.-	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó la misma:	

Asimismo, manifiesto que los cambios o modificaciones que se realicen en cualquier momento a los datos o documentos contenidos en el presente documento y durante la vigencia del contrato que, en su caso, sea suscrito con el Instituto, deberán ser comunicados a éste, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se generen.

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario
(Nombre y firma)



**ANEXO 6 (SEIS)
FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6.3 INCISO B**

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

(**NOMBRE**) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA
(**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA**), Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL
6.3, INCISO B, DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN
EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACION PUBLICA NACIONAL No. _____,
MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

- Bajo protesta de decir verdad, que mi representada no se encuentra en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 50 y 60, de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

LUGAR Y FECHA

(NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL)



**ANEXO 7 (SIETE)
FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6.3 INCISO C**

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

(**NOMBRE**) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA
(**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA**), Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL 6.3,
RELATIVO A LOS DOCUMENTOS QUE DEBERAN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR
Y ENTREGAR JUNTO CON EL SOBRE CERRADO CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICIÓN
TÉCNICA, INCISO C) DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. _____, MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

Tratándose de personas físicas:

Bajo protesta de decir verdad, que mi representada se abstendrá por sí misma o a través de
interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o
alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le
otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Tratándose de personas morales:

Bajo protesta de decir verdad que todos y cada uno de los socios o accionistas que integran la
persona moral que represento y el que suscribe la presente, nos abstendremos por nosotros mismos o
a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto,
induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros
aspectos que otorguen a mi representada condiciones más ventajosas con relación a los demás
participantes.

LUGAR Y FECHA

(NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL)



ANEXO 8 (OCHO)

FORMATO PARA LA MANIFESTACIÓN QUE DEBERÁN PRESENTAR LAS MICRO, PEQUEÑAS y MEDIANAS EMPRESAS, QUE PARTICIPEN CON TAL CARÁCTER EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 34 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.

NOTA: El licitante presentará este manifiesto bajo protesta de decir verdad, en el caso de que no presente el documento expedido por autoridad competente que determine su estratificación como MIPYME.

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

Presente.

Me refiero al procedimiento de _____ No. _____ en el que mi representada, la empresa _____, participa a través de la presente proposición.

Al respecto y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con Registro Federal de Contribuyentes _____, y asimismo que considerando los criterios (sector, número total de trabajadores y ventas anuales) establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____, con base en lo cual se estatifica como una empresa: _____(Micro, Pequeña o Mediana)_____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, son infracciones previstas por el artículo 8 fracciones IV y VIII, sancionables en términos de lo dispuesto por el artículo 27, ambos de la Ley Federal Anticorrupción en Contrataciones Públicas, y demás disposiciones aplicables.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



**ANEXO 9 (NUEVE)
FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6.3 INCISO G**

(PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

(**NOMBRE**) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA
(**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA**), Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL 6.3,
INCISO G, DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN EL
PROCEDIMIENTO DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL No. _____,
MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

- Que mi representada no se encuentra inhabilitada como empresa o producto, por la Secretaría de Salud, la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios o por la Secretaría de la Función Pública, ni impedida por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

LUGAR Y FECHA

(NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA)



**ANEXO 10 (DIEZ)
FORMATO DE CARTA RELATIVA AL PUNTO 6.3 INCISO H**

(PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
CONVOCANTE**

(**NOMBRE**) EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA
(**NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA**), Y EN TÉRMINOS DEL NUMERAL 6.3,
INCISO H, DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR QUIENES DESEEN PARTICIPAR EN EL
PROCEDIMIENTO DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL No. _____,
MANIFIESTO LO SIGUIENTE:

- Se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

LUGAR Y FECHA

(NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA)



**ANEXO 11 (ONCE)
RELACIÓN DE DOCUMENTOS**

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICIÓN TÉCNICA	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO	
		SI	NO
Los documentos solicitados en el numeral 6.1	6.1		

DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICIÓN ECONÓMICA	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO	
		SI	NO
Original de la cotización por cada uno de los servicios que oferte el licitante, cantidad, precio unitario, subtotal, y el importe total del servicio ofertado.	6.2		

DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA	PUNTO EN EL QUE SE SOLICITA	PRESENTADO	
		SI	NO
Escrito de acreditación legal y personalidad jurídica del licitante para comprometerse y suscribir propuestas, en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada y para suscribir las proposiciones Anexo 5 (cinco) o en escrito libre siempre que cumpla con los requisitos del artículo 48, fracción V del RLAASSP, escrito que podrá acompañar de una copia simple por ambos lados de su identificación oficial vigente con fotografía (cartilla del servicio militar nacional, pasaporte, credencial para votar o cédula profesional, tratándose de personas físicas, y en el caso de personas morales, de la persona que firme la propuesta).	6.3 inciso A y 7.1		
Una declaración firmada en forma autógrafa por el propio licitante o su representante legal, por el que manifieste bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 50 y 60, de la LAASSP, conforme al Anexo 6 (seis) .	6.3 inciso B		
Escrito de declaración de integridad, a través del cual el licitante o su representante legal manifieste bajo protesta de decir verdad, que por si mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los servidores públicos del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, conforme al Anexo 7 (siete) , de la presente Convocatoria.	6.3 inciso C		



<p>Los licitantes con carácter de MIPYMES, deberán presentar copia del documento expedido por autoridad competente, que determine su estratificación como micro, pequeña o mediana empresa; o bien un escrito en el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad que cuentan con ese carácter, conforme al Anexo 8 (ocho), de las presentes bases.</p>	<p>6.3 inciso D</p>		
<p>Conforme al artículo 35, del Reglamento de la Ley, escrito libre bajo protesta de decir verdad, a través del cual el licitante manifieste que es de nacionalidad mexicana.</p>	<p>6.3 inciso E</p>		
<p>En caso de que se presenten proposiciones en forma conjunta, cada una de las personas agrupadas, deberá presentar en forma individual los escritos señalados en este numeral, además del convenio firmado conforme al Anexo 3 (tres), por cada una de las personas que integren la proposición.</p>	<p>6.3 inciso F</p>		
<p>Escrito por el que manifiesta no encontrarse sancionado como empresa o producto, por la Secretaría de Salud, la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios o inhabilitado por la Secretaría de la Función Pública, conforme al Anexo 9 (nueve), de la presente convocatoria.</p>	<p>6.3 inciso G</p>		
<p>Escrito por el que se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar al Instituto de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional, conforme al Anexo 10 (diez) de la presente convocatoria.</p>	<p>6.3 inciso H</p>		
<p>Escrito libre bajo protesta de decir verdad por el que manifiesta que conoce la Ley, su Reglamento, la presente Convocatoria, sus anexos y, en su caso, las modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones, el cual forma parte de la presente convocatoria.</p>	<p>6.3 inciso I</p>		
<p>Formato para la manifestación que deberán presentar los licitantes que participen en los procedimientos de contratación, para dar cumplimiento a lo dispuesto en la regla 8 de las Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes. Anexo 15 (quince)</p>	<p>6.3 inciso J</p>		



**ANEXO 12 (DOCE)
MODELO DE CONTRATO**

CONTRATO **(ABIERTO O CERRADO)** PARA LA ADQUISICIÓN DE **(DESCRIPCIÓN)**, **(NACIONAL / INTERNACIONAL BAJO COBERTURA DE LOS TRATADOS / INTERNACIONAL ABIERTA)** QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, REPRESENTADA POR EL _____, EN SU CARÁCTER DE **(SEÑALAR CARGO DEL REPRESENTANTE)**, EN ADELANTE “**EL INSTITUTO**” Y POR LA OTRA, **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O RAZON SOCIAL DE LA MORAL)**, **(SI ES CONJUNTA MENCIONAR EL NOMBRE DE CADA UNO DE ELLOS)** EN LO SUCESIVO “**EL PROVEEDOR**”, **(SOLO SI EL PROVEEDOR ES PERSONA MORAL MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO:** REPRESENTADA POR **(NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL)**, EN SU CARÁCTER DE **(SEÑALAR EN SU CASO EL CARÁCTER DEL REPRESENTANTE:** APODERADO, REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR ÚNICO o PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN), **(MENCIONAR CADA UNO DE LOS REPRESENTANTES DE LAS PERSONAS QUE DE MANERA CONJUNTA FORMALIZAN EL CONTRATO)** A QUIENES DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. “**EL INSTITUTO**” declara que:

I.1 Es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal con personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene a su cargo la organización y administración del Seguro Social, como un servicio público de carácter nacional, en términos de los artículos 4º y 5º de la Ley del Seguro Social.

I.2 Conforme a lo dispuesto por el artículo 268 A de la Ley de Seguro Social, y acredita su personalidad mediante el testimonio de la Escritura Pública número ___ de fecha _____, otorgada ante la fe del Licenciado _____, Titular de la Notaría Pública Número ___ del _____, e inscrita en el Registro Público de Organismos Descentralizados bajo el folio número _____, de fecha _____; manifiesta bajo protesta de decir verdad que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas, ni restringidas en forma alguna en cumplimiento a los artículos 24 y 25 de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, el C. **(NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA ENTIDAD)**, **(SEÑALAR CARGO DEL REPRESENTANTE)**, es el servidor público que tiene conferidas las facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que ello implique la necesidad de elaborar convenio modificatorio.

I.3 De conformidad con el artículo 84, penúltimo párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, suscribe el presente instrumento el C. **(NOMBRE DEL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO)**, **(SEÑALAR CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL PRESENTE CONTRATO)**, con R.F.C **Colocar RFC**), 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.



I.4 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de **(TIPO DE PROCEDIMIENTO) (INCORPORAR MEDIO DEL PROCEDIMIENTO)** de carácter **(INCORPORAR EL CARÁCTER DEL PROCEDIMIENTO)**, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **(CITAR LOS NUMERALES)** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, “LAASSP”, y **(CITAR LOS NUMERALES)** de su Reglamento.

I.5 “EL INSTITUTO” cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada mediante **(NÚMERO Y FECHA DE OFICIO)**, emitido por la _____.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE TRATE DE UN CONTRATO PLURIANUAL, SE DEBERÁ CONSIGNAR EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE LA SHCP EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 50 DE LA LEY FEDERAL DE PRESUPUESTO Y RESPONSABILIDAD HACENDARIA Y SU REGLAMENTO, COMO SIGUE:

La SHCP (Titular de la entidad en su caso) autorizó la plurianualidad mediante el oficio Número de Oficio

INSTRUCCIÓN: SI LA CONTRATACIÓN ES PREVIA A LA AUTORIZACIÓN DE SU PRESUPUESTO, CONFORME AL ARTÍCULO 25, PÁRRAFO SEGUNDO DE LA LAASSP (ANTICIPADA) MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO:

En caso de que se trate de una contratación cuya vigencia inicie en el ejercicio fiscal siguiente de aquél en que se formalice, se deberá consignar el oficio de autorización de la SHCP en términos de los artículos 35 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y 146 de su Reglamento.

I.6 Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes N° **(RFC “EL INSTITUTO”)**.

I.7 Tiene establecido su domicilio en _____ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: CUANDO LA PROPOSICIÓN GANADORA HAYA SIDO PRESENTADA EN FORMA CONJUNTA POR VARIAS PERSONAS, LAS DECLARACIONES SE DEBERÁN FORMULAR POR CADA UNO DE ELLOS, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 44 DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP.

II. “EL PROVEEDOR” declara que **(TRATÁNDOSE DE PERSONA FÍSICA)**:

II. “EL PROVEEDOR”, por conducto de su representante declara QUE **(TRATÁNDOSE DE PERSONA MORAL)**:

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE PROPUESTAS CONJUNTAS, INCORPORAR A CADA UNO DE LOS PROVEEDORES QUE LA INTEGRAN, EN TÉRMINOS DE LO SEÑALADO EN LOS NUMERALES 2 A 3.1

INSTRUCCIÓN: SI ES PERSONA FÍSICA INCORPORAR LAS DECLARACIONES DE LOS NUMERALES 2. Y 2.1



II.1 Es una persona **física**, de nacionalidad _____lo que acredita con _____ **(EN EL CASO DE PERSONAS EXTRANJERAS DESCRIBIR EL DOCUMENTO)** _____, expedida por _____.

INSTRUCCIÓN: SI ES PERSONA MORAL, ATENDER A LAS DECLARACIONES DE LOS NUMERALES 2 A 2.2

II.1 Es una persona **moral** legalmente constituida mediante _____ **(DESCRIBIR EL INSTRUMENTO PÚBLICO QUE LE DAN ORIGEN Y EN SU CASO LAS MODIFICACIONES QUE SE HUBIERAN REALIZADO)**, denominada **(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL)**, cuyo objeto social es _____, entre otros, **(OBJETO SOCIAL)**, inscrita en el Registro Público de la Propiedad de _____ con el folio _____ de fecha _____.

II.2 La o el C. **(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)**, en su carácter de _____, cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente contrato y obligar a su representada, como lo acredita con _____ **(INSTRUMENTO NOTARIAL DE CONSTITUCIÓN O PODER OTORGADO AL REPRESENTANTE LEGAL)** _____, mismo que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

INSTRUCCIÓN: EN EL CASO DE PERSONAS DE NACIONALIDAD EXTRANJERA, DEBERÁN PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE DEBIDAMENTE APOSTILLADA.

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

II.4 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes **(RFC PROVEEDOR)**.

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

II.6 Tiene establecido su domicilio en _____ mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

III. De "LAS PARTES":

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" acepta y se obliga a proporcionar a "EL INSTITUTO" la adquisición de **(DESCRIPCIÓN)**, en los términos y condiciones establecidos en la convocatoria **(TRATÁNDOSE DE LICITACIONES PÚBLICAS O INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS)**, este contrato y sus anexos **(NUMERAR Y DESCRIBIR LOS ANEXOS)**, que forman parte integrante del mismo.



SEGUNDA. MONTO DEL CONTRATO.

INSTRUCCIÓN: TRATÁNDOSE DE CONTRATO CERRADO Y ANUAL, MOSTRAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

“EL INSTITUTO” pagará a “EL PROVEEDOR” como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad de \$ **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN IMPUESTOS)**.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER CERRADO Y PLURIANUAL, MOSTRAR LA TABLA Y LOS DOS PÁRRAFOS SIGUIENTES:

“EL INSTITUTO” conviene con “EL PROVEEDOR” que el monto total del suministro de los bienes es por la cantidad de \$ **(MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN IMPUESTOS)** importe que se cubrirá en cada uno de los ejercicios fiscales, de acuerdo a lo siguiente:

Ejercicio Fiscal (INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)	Monto sin impuestos (MONTO SIN IMPUESTOS DEL EJERCICIO)
Se agregarán tantos se hayan programado	
TOTAL:	\$(MONTO TOTAL SIN IMPUESTOS)

Las partes convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto realizar durante los ejercicios fiscales de **CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD** quedarán sujetas para fines de su ejecución y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente “EL INSTITUTO”, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal correspondiente apruebe la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad para alguna de las partes.

INSTRUCCIÓN: LOS MONTOS Y PRECIOS SE PODRÁN INDICAR EN MONEDA EXTRANJERA, CUANDO ASÍ SE HAYA DETERMINADO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN, O SOLICITUD DE COTIZACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 45, FRACCIÓN XIII DE LA LAASSP.

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

Partida	Descripción *	Unidad*	Cantidad *	Precio unitario *	Precio total antes de imp. *
---------	---------------	---------	------------	-------------------	------------------------------

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE



El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**TIPO MONEDA**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de (**DESCRIPCIÓN**), por lo que “**EL PROVEEDOR**” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SE HAYA PREVISTO VARIACIÓN DE PRECIOS, Y SE CUENTE CON UNA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE SE CONSIDERARÁ LA SIGUIENTE REDACCIÓN:

El precio unitario será considerado en moneda nacional, y podrá ser modificado conforme a la siguiente: **(ESTABLECER LA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE PUBLICADA EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN O SOLICITUD DE COTIZACIÓN).**

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER ABIERTO Y ANUAL INCORPORAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

“**EL INSTITUTO**” pagará a “**EL PROVEEDOR**” como contraprestación por el suministro de los bienes objeto de este contrato, la cantidad mínima **(MONTO MÍNIMO TOTAL DEL CONTRATO)**, y un monto máximo de **(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)**, más el Impuesto al Valor Agregado I.V.A.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE SER PLURIANUAL ABIERTO, MOSTRAR LA TABLA Y LOS TRES PÁRRAFOS SIGUIENTES:

“**EL INSTITUTO**” conviene con “**EL PROVEEDOR**” que el **monto mínimo** del suministro de los bienes para los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** es por la cantidad de (MONTO MÍNIMO TOTAL).

Asimismo, que el **monto máximo** del suministro de los bienes para los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** es por la cantidad de un monto máximo de **(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)**.

Importes mínimos y máximos a pagar en cada ejercicio fiscal de acuerdo a lo siguiente.

Ejercicio Fiscal (INCORPORAR EJERCICIO FISCAL)	Monto mínimo (MONTO MÍNIMO ANUAL sin impuestos)	Monto máximo (MONTO MÁXIMO ANUAL sin impuestos)
--	---	---

Se agregarán tantos se
hayan programado

TOTAL SIN IMPUESTOS:	(MONTO MÍNIMO TOTAL)	(MONTO MÁXIMO TOTAL DEL CONTRATO)
---------------------------------	-------------------------	---

Las partes convienen expresamente que las obligaciones de este contrato, cuyo cumplimiento se encuentra previsto realizar durante los ejercicios fiscales de **(CONCATENAR EJERCICIOS FISCALES QUE INVOLUCRAN LA PLURIANUALIDAD)** quedarán sujetas para fines de su ejecución



y pago a la disponibilidad presupuestaria con que cuente la “**EL INSTITUTO**”, conforme al Presupuesto de Egresos de la Federación que para el ejercicio fiscal correspondiente apruebe la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión, sin que la no realización de la referida condición suspensiva origine responsabilidad para alguna de las partes.

INSTRUCCIÓN: LOS MONTOS Y PRECIOS SE PODRÁN INDICAR EN MONEDA EXTRANJERA, CUANDO ASÍ SE HAYA DETERMINADO EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN, O SOLICITUD DE COTIZACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 45, FRACCIÓN XIII DE LA LAASSP.

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL(LOS) PRECIO(S) UNITARIO(S):

El(los) precio(s) unitario(s) del presente contrato, expresado(s) en moneda nacional es (son):

Parti da	Descripci ón *	Unida d *	Precio unitari o *	Canti dad Mínim a *	Canti dad Máxi ma *	Preci o Total Mínim o *	Precio Total Máxim o *
-------------	-------------------	--------------	--------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------

INSTRUCCIÓN: INDICAR EL ANEXO CORRESPONDIENTE

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (**TIPO MONEDA**) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en la adquisición de (**DESCRIPCIÓN**), por lo que “**EL PROVEEDOR**” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

INSTRUCCIÓN: EN CASO QUE SE HAYA PREVISTO VARIACIÓN DE PRECIOS, Y SE CUENTE CON UNA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE SE CONSIDERARÁ LA SIGUIENTE REDACCIÓN Y SE ELIMINARÁ EL PÁRRAFO ANTERIOR:

El precio unitario será considerado en moneda nacional, y podrá ser modificado conforme a la siguiente: (**ESTABLECER LA FÓRMULA O MECANISMO DE AJUSTE PUBLICADA EN LA CONVOCATORIA, INVITACIÓN O SOLICITUD DE COTIZACIÓN**).

TERCERA. ANTICIPO.

INSTRUCCIÓN: SÓLO EN CASO DE QUE NO SE OTORGUE ANTICIPO, MOSTRAR EL SIGUIENTE TEXTO):

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

INSTRUCCIÓN: SÓLO EN CASO DE QUE SE OTORGUE ANTICIPO, MOSTRAR LO SIGUIENTE):

Se otorgarán a “**EL PROVEEDOR**”, un anticipo del _____ por ciento sobre el monto total del contrato equivalente a _____.

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.



“**EL INSTITUTO**” efectuará el pago a través de transferencia electrónica en pesos de los Estados Unidos Mexicanos, a mes vencido (otra temporalidad o calendario establecido) o porcentaje de avance (pagos progresivos), conforme a los bienes, arrendamientos o servicios efectivamente entregados y a entera satisfacción del administrador del contrato y de acuerdo con lo establecido en el “**ANEXO _____**” que forma parte integrante de este contrato.

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

INSTRUCCIÓN: TRATÁNDOSE DE PROVEEDORES EXTRANJEROS, PRESENTAR LA FACTURA QUE SE EMITA CONFORME A LAS REGLAS DEL PAÍS DE ORIGEN.

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, arrendamientos o servicios entregados, los precios unitarios, se verifique su autenticidad, no existan aclaraciones al importe y vaya acompañada con la documentación soporte de la entrega de los bienes, arrendamientos o servicios facturados.

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

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

El CFDI o factura electrónica deberá ser presentada **(SEÑALAR LA FORMA Y EL MEDIO POR EL CUAL SE PRESENTARÁ)**

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

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

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

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



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

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE PAGO EN MONEDA EXTRANJERA, INDICAR LA FUENTE OFICIAL QUE SE TOMARÁ PARA LLEVAR A CABO LA CONVERSIÓN Y LA TASA DE CAMBIO O LA FECHA A CONSIDERAR PARA HACERLO:

La fuente oficial para la conversión de la moneda extranjera será el Banco de México y la fecha a considerar será _____.

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

El pago se realizará en pesos mexicanos, o en su caso se especificará la moneda extranjera, en los plazos normados por la Dirección de Finanzas, de acuerdo al “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos” sin que éstos rebasen los 20 (veinte) días naturales posteriores a aquel en que **“EL PROVEEDOR”** presente en forma impresa el Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), siempre y cuando se cuente con la suficiencia presupuestal, así como con la documentación comprobatoria que acredite la entrega de los bienes, conforme a los numerales cuarto y sexto del capítulo quinto, intitulado, de los Lineamientos para promover la agilización de pago a los proveedores contenidos en el “Acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y de obras públicas y servicios relacionados con las mismas”, concordante con los artículos 65 y 66 del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y requerida en la normatividad de pago que conforman el Anexo 2 del “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”

Los contratos y su DDP deberán estar registrados en el PREI-Millennium.

El CFDI deberá presentarse ante la Oficina de Control de Trámite de Erogaciones en los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada (OOAD), para proceder a su glosa, revisión y, en su caso, aprobación. Dicho CFDI deberá contener el nombre, cargo y firma de autorización del administrador del presente contrato, de quien suscribió la orden de compra o servicio, o de quien autorizó la contratación por monos que no rebasen el importe de \$2,000.00 (Dos mil pesos 00/100 M.N.) (I.V.A. INCLUIDO), en términos de lo establecido en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”.

Asimismo, en dicho CFDI se deberán indicar: número de alta en SAI o número de identificación de pedido-recepción en PREI-Millennium (cuando sea aplicable), número de proveedor, número de contrato y la indicación de que **“EL PROVEEDOR”** cuenta con opiniones positivas y vigentes en materia de aportaciones de seguridad social ante el IMSS e INFONAVIT así como de obligaciones fiscales ante el SAT. (EN CASO DE APLICAR)

En caso de que el devengo por la entrega-recepción no genere número de alta en SAI o número de pedido-recepción en PREI-Millennium, se deberá adjuntar acta de entrega-recepción.



Las personas servidoras públicas que autoricen la formalización de órdenes de compra o servicios conforme al numeral 5.3.7.2 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social, tendrán un máximo de 5 días naturales, a partir de que los proveedores presenten los CFDI por bienes, arrendamientos o servicios efectivamente devengados, para firmar su autorización.

El personal de las áreas de trámite de erogaciones no podrá devolver el CFDI presentado por errores que no afecten la validez fiscal del documento o por causas imputables a **“EL INSTITUTO”**.

Para los casos en que no se formalice el presente contrato, el fallo o notificación de la adjudicación será el documento con el cual procederá el pago respectivo de los bienes entregados, únicamente para el periodo comprendido entre el fallo y la fecha en que debió formalizarse el contrato.

Para efectos de lo anterior, el Área Contratante deberá informar al administrador del presente contrato, en su caso, en un plazo no mayor a 24 (veinticuatro) horas posteriores al vencimiento del plazo para formalización del instrumento legal, de la falta de formalización del mismo, a efecto de que se realicen las gestiones que correspondan para no recibir los bienes materia del presente contrato.

El pago en moneda extranjera se considerará, siempre en dólares EE.UU.A., y en caso de que se cubra la obligación de pago en territorio nacional, se liquidará al tipo de cambio publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) o en el (FIX) que determina el Banco de México; así se expresará en el apartado “monto” de la convocatoria, invitación a cuando menos tres personas y/o contrato de conformidad a lo dispuesto en los artículos 45 fracción XIII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de Sector Público en concordancia con el 8 de la Ley Monetaria de los Estados Unidos Mexicanos. (EN CASO DE APLICAR)

“EL PROVEEDOR” deberá expedir sus CFDI en el esquema de facturación electrónica, con las especificaciones normadas en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación (CFF), así como las que emita el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre de **“EL INSTITUTO”**, con Registro Federal de Contribuyentes IMS421231145 y con domicilio en Avenida Reforma Núm. 476, Colonia Juárez, C.P. 06600, Demarcación Territorial Cuauhtémoc, Ciudad de México.

Para la validación de dichos comprobantes **“EL PROVEEDOR”** deberá cargar en Internet, a través del Portal de Servicios a Proveedores de la página de **“EL INSTITUTO”** archivo en formato XML. La validez de los mismos, será determinada durante la carga y únicamente los comprobantes validos serán procedentes para pago.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos y en la fecha, a través del esquema electrónico interbancario que **“EL INSTITUTO”** tiene en operación, para tal efecto **“EL PROVEEDOR”** deberá proporcionar la documentación requerida al Administrador del Contrato para que este a su vez envíe a la Coordinación de Tesorería, para dar de alta en el Sistema de **“EL INSTITUTO”**, la cuenta bancaria, (no deberá ser referenciada ni concentradora), CLABE, Banco y Sucursal (se obtiene del estado de cuenta bancario).

El pago se depositará a **“EL PROVEEDOR”** en la fecha programada, a través del Sistema de Pagos Electrónicos Interbancarios.



El administrador del presente contrato será quien dará la autorización para que la Dirección de Finanzas proceda a su pago de acuerdo a lo normado en el anexo 5.2.1.6 del "Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos".

En ningún caso, se deberá autorizar el pago de los bienes, arrendamientos o servicios, sí no se ha determinado, calculado y notificado a **"EL PROVEEDOR"** las penas convencionales o deducciones pactadas en el presente contrato, así como su registro y validación en el Sistema PREI Millenium.

El Administrador del Contrato llevará a cabo la valoración de la procedencia del pago por concepto de gastos no recuperables conforme a lo previsto en los artículos 101 y 102 del RLAASSP, en relación con los artículos 38, 46, 54 Bis y 55 Bis segundo párrafo de la LAASSP, previa solicitud por escrito acompañada de los documentos siguientes:

- Copia de la identificación oficial vigente con fotografía y firma de la persona que haya realizado los trámites relacionados con el procedimiento de contratación.
- El CFDI que reúna los requisitos de los artículos 29 y 29-A del CFF, 37 al 40 del Reglamento del Código Fiscal de la Federación (RCFF) y, en su caso, la Resolución de la Miscelánea Fiscal del Ejercicio que corresponda.
- La solicitud la realizará al administrador del presente contrato para la determinación de la procedencia del pago y, en su caso, elaborar el finiquito y remitirlo para el pago respectivo a la Coordinación de Contabilidad y Trámite de Erogaciones, dependiente de la Dirección de Finanzas, o ante la Jefatura de Servicios de Finanzas o de la Unidad Médica de Alta Especialidad (UMAE) correspondiente o ante los Órganos de Operación Administrativa Desconcentrada (OOAD), según corresponda.

"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 proveedores, salvo justificación y comunicación por parte del mismo al administrador del presente contrato para su autorización expresa, debiendo éste informar a las áreas de trámite de erogaciones de dicha justificación y reposición del CFDI en su caso.

Al notificar a **"EL PROVEEDOR"** la aplicación de una pena convencional, el administrador del presente contrato deberá solicitar a las áreas de contabilidad (en Órganos Normativos, OOAD o en UMAE) la emisión del CFDI de ingreso por dicho concepto y entregarlo a **"EL PROVEEDOR"** para que se compense contra los adeudos que tenga **"EL INSTITUTO"** para con **"EL PROVEEDOR"** o, para que en su defecto, éste proceda a pagar a **"EL INSTITUTO"** la pena convencional.

El pago de los bienes, arrendamientos o servicios quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por conceptos de penas convencionales y/o deducciones. En ambos casos, **"EL INSTITUTO"** realizará las retenciones correspondientes sobre el CFDI que se presente para pago. En el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el presente contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.



Las Unidades Responsables del Gasto (URG) deberán registrar los contratos, convenios y su DDP o CDP en el Sistema PREI Millenium para el trámite de pago correspondiente.

Los bienes cuya recepción no genere alta a través del SAI o el PREI Millenium de manera electrónica, deberán contener la firma de recepción y de autorización para el trámite de pago de acuerdo a lo establecido en el “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos” vigente.

Para que **“EL PROVEEDOR”** pueda celebrar un contrato de cesión de derechos de cobro, mismo que deberá notificarlo por escrito a **“EL INSTITUTO”** con un mínimo de 5 (cinco) días naturales anteriores a la fecha de pago programada, el administrador del presente contrato, o en su caso, el Titular del Área Requirente, deberá entregar los documentos sustantivos de dicha cesión al área responsable de autorizar ésta, conforme al “Procedimiento para la recepción, glosa y aprobación de documentos presentados para trámite de pago y la constitución, modificación, cancelación, operación y control de fondos fijos”.

En lo referente a los pagos por suscripciones, seguros u otros servicios, que sean de tracto sucesivo, su pago será autorizado previa solicitud del Área Requirente de que se trate, independientemente de que deberán cumplir con las condiciones establecidas en el numeral 5.5.1 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.

“EL PROVEEDOR” podrá optar por cobrar a través de factoraje financiero conforme al Programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, S.N.C., Institución de Banca de Desarrollo con **“EL INSTITUTO”**.

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

La entrega de los bienes será conforme a los plazos, condiciones y entregables establecidos por **“EL INSTITUTO”** en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN DICHS PLAZOS, DOMICILIOS, CONDICIONES Y ENTREGABLES O EN SU DEFECTO REDACTARLOS, LOS CUALES FORMAN PARTE DEL PRESENTE CONTRATO)**.

La entrega de los bienes se realizará en los domicilios señalados en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN DICHS PLAZOS, DOMICILIOS, CONDICIONES Y ENTREGABLES O EN SU DEFECTO REDACTARLOS)**, y en las fechas establecidas en el mismo.

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

SEXTA. VIGENCIA.

“LAS PARTES” convienen en que la vigencia del presente contrato será del **(INCORPORAR FECHA DE INICIO)** al **(INCORPORAR FECHA DE TÉRMINO DEL CONTRATO)**.



SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

“**LAS PARTES**” están de acuerdo que “**EL INSTITUTO**” por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o en la cantidad de los bienes, de conformidad con el artículo 52 de la “**LAASSP**”, siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

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

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

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

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

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

OCTAVA. GARANTÍA DE LOS BIENES.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE NO SE REQUIERA GARANTÍA SOBRE LA CALIDAD DEL BIEN, AÑADIR LO SIGUIENTE:

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

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE SÍ SE REQUIERA GARANTÍA SOBRE LA CALIDAD DE LOS BIENES, AÑADIR LO SIGUIENTE:

“**EL PROVEEDOR**” se obliga con “**EL INSTITUTO**”, a entregar al inicio del suministro de los bienes, una garantía por la calidad de los mismos, por **(INCORPORAR NUMERO DE MESES)** meses, la cual se constituirá (indicar la forma de garantizarla), pudiendo ser mediante la póliza de garantía, en términos de los artículos 77 y 78 de la Ley Federal de Protección al Consumidor.



NOVENA. GARANTÍA(S)

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE OTORGAR ANTICIPO, AÑADIR LO SIGUIENTE:

A) GARANTIA DE ANTICIPO

“**EL PROVEEDOR**” entregará a “**EL INSTITUTO**”, previamente a la entrega del anticipo una garantía constituida por la totalidad del monto del(os) anticipo(s) recibido(s).

El otorgamiento de anticipo, deberá garantizarse en los términos de los artículos 48, de la “**LAASSP**”; 81, párrafo primero y fracción V, de su Reglamento.

Si las disposiciones jurídicas aplicables lo permiten, la entrega de la garantía de anticipo podrá realizarse de manera electrónica.

Una vez amortizado el cien por ciento del anticipo, el servidor público facultado por “**EL INSTITUTO**” procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de dicha obligación contractual y dará inicio a los trámites para la cancelación de la garantía, lo que comunicará a “**EL PROVEEDOR**”.

INSTRUCCIÓN: EN CASO DE QUE PROCEDA LA CONSTITUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO INCORPORAR LO SIGUIENTE:

B) CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I (dependencias) o II (entidades), de la “**LAASSP**”; 85, fracción III, y 103 de su Reglamento “**EL PROVEEDOR**” se obliga a constituir una garantía (**EN CASO DE SER INDIVISIBLE**) **indivisible** por el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato; (**EN CASO DE SER DIVISIBLE**) **divisible** y en este caso se hará efectiva en proporción al incumplimiento de la obligación principal, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, a favor de “**EL INSTITUTO**” por un monto equivalente al 10% (diez por ciento) sobre el importe total o máximo que se indica en la Cláusula Segunda del presente contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en Moneda Nacional.

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

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

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

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



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

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

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

INSTRUCCIÓN: PARA EL CASO DE EXCEPTUAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO POR ENTREGAR LOS BIENES EN UN PLAZO MENOR A 10 DÍAS NATURALES, MOSTRAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

Cuando la entrega de los bienes, se realice en un plazo menor a diez días naturales, **“EL PROVEEDOR”** quedará exceptuado de la presentación de la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 último párrafo de la **“LAASSP”**.

En términos de lo establecido en el artículo 48, segundo párrafo de la **“LAASSP”** se exceptúa a **“EL PROVEEDOR”** de la presentación de la garantía de cumplimiento, ya que la contratación se fundamenta en el artículo 41, fracción ___ y 42 de la **“LAASSP”**.

INSTRUCCIÓN: EN EL CASO DE QUE, POR LA NATURALEZA DE LOS BIENES, SE REQUIERA LA GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS, AÑADIR LO SIGUIENTE:

C) GARANTÍA PARA RESPONDER POR VICIOS OCULTOS.

“EL PROVEEDOR” deberá responder por defectos o vicios ocultos de los bienes entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en este Contrato, convenios modificatorios respectivos y en la legislación aplicable, de conformidad con los artículos 53, párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96, párrafo segundo de su Reglamento.

“EL PROVEEDOR”, quedará liberado de su obligación, una vez transcurridos **(INCORPORAR NUMERO DE MESES)**, contados a partir de la fecha en que conste por escrito la recepción física de los bienes entregados, siempre y cuando **“EL INSTITUTO”** no haya identificado defectos o vicios ocultos en los bienes entregados, así como cualquier otra responsabilidad en los términos de este Contrato y convenios modificatorios respectivos.



INSTRUCCIÓN: CUANDO LA GARANTÍA DE ANTICIPO, CUMPLIMIENTO O VICIOS OCULTOS SE PRESENTE A TRAVÉS DE UNA FIANZA, SE DEBERÁN OBSERVAR LOS MODELOS DE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL ANTICIPO, CUMPLIMIENTO O VICIOS OCULTOS DEL CONTRATO EN MATERIA DE OBRA PÚBLICA O SERVICIOS RELACIONADOS CON LA MISMA, APROBADO EN LAS DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL PUBLICADAS EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, EL 15 DE ABRIL DE 2022, QUE SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN COMPRANET.

DÉCIMA. OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.

“EL PROVEEDOR”, se obliga a:

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

DÉCIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE “EL INSTITUTO”

“EL INSTITUTO”, se obliga a:

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

INSTRUCCIÓN: EL SIGUIENTE PÁRRAFO APARECERÁ SIEMPRE QUE HAYA EXISTIDO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

- 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(es) del presente contrato a (INCORPORAR NOMBRE DE LA, EL O LOS ADMINISTRADORES DEL CONTRATO), (INCORPORAR RFC), (INCORPORAR CARGO DEL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO), quien dará seguimiento y verificará el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.



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

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

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

INSTRUCCIÓN: CUANDO SE REQUIERA LA APLICACIÓN DE DEDUCCIONES:

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

“EL INSTITUTO” aplicará deducciones al pago por el incumplimiento parcial o deficiente, en que incurra “EL PROVEEDOR” conforme a lo estipulado en las cláusulas del presente contrato y sus anexos respectivos, las cuales se calcularán por un (EN CASO DE EXISTIR SÓLO UN PORCENTAJE SEÑALAR PORCENTAJE DE DEDUCTIVA) % sobre el monto de los bienes, (EN CASO DE ESTABLECER POR DIVERSOS CONCEPTOS DEDUCTIVAS REMITIR AL ANEXO CORRESPONDIENTE), proporcionados en forma parcial o deficiente. Las cantidades a deducir se aplicarán en el CFDI o factura electrónica que “EL PROVEEDOR” presente para su cobro, en el pago que se encuentre en trámite o bien en el siguiente pago.

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

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

El cálculo de las deducciones correspondientes las realizará el administrador del contrato de “EL INSTITUTO”, cuya notificación se realizará por escrito o vía correo electrónico, dentro de los (DÍAS) posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES.

En caso que “EL PROVEEDOR” incurra en atraso en el cumplimiento conforme a lo pactado para la entrega de los bienes objeto del presente contrato, conforme a lo establecido en el Anexo (No.____), parte integral del presente contrato, “EL INSTITUTO” por conducto del administrador del contrato aplicará la pena convencional equivalente al (INCORPORAR PORCENTAJE DE PENA CONVENCIONAL) %, (EN CASO DE EXISTIR SÓLO UN PORCENTAJE O ESTABLECER DIVERSOS



PORCENTAJES REMITIR AL ANEXO CORRESPONDIENTE por cada **CALCULAR PERIODICIDAD DE PENA** de atraso sobre el monto de los bienes no proporcionados, de conformidad con este instrumento legal y sus respectivos anexos.

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

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

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

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

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

INSTRUCCIÓN: PARA EL CASO DE CONTRATACIONES CON CAMPESINOS O GRUPOS URBANOS MARGINADOS, COMO PERSONAS FÍSICAS O MORALES, AL AMPARO DEL ARTÍCULO 41, FRACCIÓN XI, DE LA LAASSP, EL ÁREA CONTRATANTE DEBERÁ CONSIDERAR QUE EL MONTO MÁXIMO DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO), CONFORME LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 96 DEL REGLAMENTO DE LA LAASSP

DÉCIMA QUINTA. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

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

DÉCIMA SEXTA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL

INSTRUCCIÓN: CUANDO NO SE REQUIERA LA CONTRATACIÓN DE SEGURO INCOPORAR EL SIGUIENTE PÁRRAFO:



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

INSTRUCCIÓN: CUANDO SE REQUIERA LA CONTRATACIÓN DE SEGURO INCOPORAR LOS SIGUIENTES DOS PÁRRAFOS:

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

La póliza deberá contener las siguientes coberturas:

INSTRUCCIÓN: DESCRIBIR LAS COBERTURAS, ATENDIENDO A LAS NECESIDADES, TIPO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

DÉCIMA SÉPTIMA. TRANSPORTE.

“**EL PROVEEDOR**” se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en el **(ESTABLECER EL DOCUMENTO O ANEXO DONDE SE ENCUENTRAN LOS DOMICILIOS, O EN SU DEFECTO REDACTARLOS)** del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

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

“**EL PROVEEDOR**” que tenga cuentas líquidas y exigibles a su cargo por concepto de cuotas obrero patronales, conforme a lo previsto en el artículo 40 B de la Ley del Seguro Social, acepta que “**EL INSTITUTO**” las compense con el o los pagos que tenga que hacerle por concepto de contraprestación por los bienes, arrendamientos o servicios objeto de este contrato.

DÉCIMA NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

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

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



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

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

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

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO

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

Cuando “**EL INSTITUTO**” determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará al “**EL PROVEEDOR**” hasta con 30 (treinta) días naturales anteriores al hecho, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron origen a la misma y pagará a “**EL PROVEEDOR**” la parte proporcional de los bienes suministrados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato,



limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA. RESCISIÓN.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Si se llevara a cabo la rescisión del contrato, y en el caso de que a **“EL PROVEEDOR”** se le hubieran entregado pagos progresivos, éste deberá de reintegrarlos más los intereses correspondientes, conforme a lo indicado en el artículo 51, párrafo cuarto, de la **“LAASSP”**.

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

VIGÉSIMA CUARTA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL

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



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

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. DISCREPANCIAS.

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

VIGÉSIMA SEXTA. CONCILIACIÓN.

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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DOMICILIOS.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

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

VIGÉSIMA NOVENA. JURISDICCIÓN.



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

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

Previa lectura y debidamente enteradas “**LAS PARTES**” del contenido, alcance y fuerza legal del presente contrato, en virtud de que se ajusta a la expresión de su libre voluntad y que su consentimiento no se encuentra afectado por dolo, error, mala fe, ni otros vicios de la voluntad, lo firman y ratifican en todas sus partes, por duplicado, en Tlaxcala, Tlaxcala, el _____, quedando un ejemplar en poder de “**EL PROVEEDOR**” y el restantes en poder de “**EL INSTITUTO**”.

POR:

“EL INSTITUTO”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
<u>(NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)</u>	<u>(CARGO DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)</u>	<u>(R.F.C. DEL REPRESENTANTE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD)</u>

POR:

“EL PROVEEDOR”

NOMBRE	R.F.C.
<u>(RAZÓN SOCIAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL)</u>	<u>(R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL)</u>



ANEXO 13 (TRECE)

FORMATO. FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

(Afianzadora)

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

Domicilio: _____.

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

Beneficiaria:

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

Domicilio: _____.

El medio electrónico, por el cual se pueda enviar la fianza a "la Beneficiaria": _____.

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

Nombre o denominación social: _____.

RFC: _____.

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

Datos de la póliza:

Número: _____. (Número asignado por la "Afianzadora")

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

Moneda: _____.

Fecha de expedición: _____.

Obligación garantizada: El cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato en los términos de la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza.

Naturaleza de las Obligaciones: (Divisible o Indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato).

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

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

Datos del contrato, en lo sucesivo el "Contrato":

Número asignado por "la Contratante": _____.

Objeto: _____.

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

Moneda: _____.

Fecha de suscripción: _____.

Tipo: Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios.

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

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

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de



_____ (precisar el lugar), renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa.

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48, fracción II y último párrafo, y artículo 49, fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento.

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

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

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

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

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.

La "Afianzadora", se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto de esta póliza, que es _____ (con número y letra sin incluir el Impuesto al Valor Agregado) que representa el ____ % (señalar el porcentaje con letra) del valor del "Contrato".

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

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

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

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

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

CUARTA. - VIGENCIA.

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

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

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



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

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

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

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

Para garantizar el cumplimiento del "Contrato", cuando concurren los supuestos de suspensión en los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, "la Contratante" deberá emitir el o las actas circunstanciadas y, en su caso, las constancias a que haya lugar. En estos supuestos, a petición del fiado, la "Afianzadora" otorgará el o los endosos conducentes, conforme a lo estatuido en el artículo 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para lo cual bastará que el fiado exhiba a la "Afianzadora" dichos documentos expedidos por "la Contratante".

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

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjúdica, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias.

La "Afianzadora" deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al fiado, acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por la "Afianzadora" por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

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

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

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

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.



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

DÉCIMA PRIMERA. -RECLAMACIÓN

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

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.

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

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



**ANEXO 14 (CATORCE) (EN CASO DE APLICAR)
FORMATO PARA FIANZA DE VICIOS OCULTOS**

FORMATO. FIANZA DE VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES O DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS

(Afianzadora)

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

Domicilio: _____.

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

Beneficiaria:

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

Domicilio: _____.

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

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

Nombre o denominación social: _____.

RFC: _____.

Domicilio: (El mismo que aparezca en el "Contrato")

Datos de la póliza:

Número: _____ (Número asignado por la "Afianzadora")

Monto Afianzado: _____ (Con número y letra, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado)

Moneda: _____.

Fecha de expedición: _____.

Obligación garantizada: Responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido el fiado, en los términos señalados en el contrato objeto de esta garantía, conforme a la Cláusula PRIMERA de la presente póliza de fianza.

Datos del contrato, en lo sucesivo el "Contrato":

Número asignado por "la Contratante": _____

Objeto: _____.

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

Moneda: _____.

Fecha de suscripción: _____.

Tipo: (Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios)

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

Competencia y Jurisdicción: Para todo lo relacionado con la presente póliza, el fiado, el fiador y cualesquier otro obligado, así como "la Beneficiaria", se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales federales de _____ (precisar el lugar), renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa.



La fianza se otorga de conformidad por lo dispuesto por los artículos 49, fracción II, y 53 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

CLÁUSULAS GENERALES A LAS QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES O LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN LOS CONTRATOS DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS.

PRIMERA.- OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

Esta póliza de fianza garantiza la obligación del fiado de responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido, en los términos señalados en el "Contrato", convenios modificatorios respectivos y en la legislación aplicable, de conformidad con el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y demás aplicables de su Reglamento.

SEGUNDA.- MONTO AFIANZADO.

La "Afianzadora", se compromete a pagar a "la Beneficiaria", hasta el monto afianzado indicado en la carátula de esta póliza, que es _____ (con número y letra, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado).

TERCERA.- INDEMNIZACIÓN POR MORA.

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

CUARTA.- VIGENCIA.

La vigencia de la presente póliza será por un periodo de _____ contados a partir de la entrega de los bienes o terminación de la prestación de los servicios.

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

La póliza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga o espera al fiado para realizar las correcciones, reparaciones o reposiciones, así como para el cumplimiento de las demás responsabilidades que garantiza esta póliza de fianza.

En el caso de que se hayan ejecutado correcciones, reparaciones, reposiciones o acciones para dar cumplimiento a las demás responsabilidades que garantiza esta póliza, la fianza permanecerá vigente por el mismo plazo mencionado en el primer párrafo de la presente cláusula, respecto de los bienes o servicios sujetos a dichas actividades.

QUINTA. - CORRECCIÓN, REPARACIÓN O REPOSICIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS.

En caso de que se presenten defectos o vicios ocultos de los bienes entregados o en la calidad de los servicios prestados, así como cualquier otra responsabilidad en que hubiera incurrido el fiado en los términos señalados en el "Contrato" y convenios modificatorios respectivos, "la Contratante" le otorgará un plazo máximo de 30 días naturales para efectuar la corrección, reparación o reposición correspondiente o para atender cualquier otra responsabilidad, por lo que la fianza permanecerá vigente durante ese tiempo.

En aquellos casos en que "la Contratante" y el fiado convengan un plazo mayor para las correcciones, reparaciones, reposiciones o para cumplir cualquier otra responsabilidad, el fiado deberá notificar a "la Institución" dicha circunstancia y ésta deberá otorgar la modificación a la póliza de fianza por escrito, para el solo efecto de hacer constar el referido supuesto, sin que ello afecte la continuidad de la vigencia de la póliza.

En el supuesto de que el fiado no corrija, repare o reponga los bienes que funcionen incorrectamente o que los mismos continúen con defectos o vicios ocultos, o no atienda cualquier otra responsabilidad por los bienes



entregados, o bien, no realice las acciones necesarias para corregir la inadecuada calidad de los servicios, que le sean reportados por "la Contratante", la "Afianzadora" se obliga a pagar los gastos en que incurra "la Contratante" por dichas correcciones, reparaciones, reposiciones o por atender cualquier otra responsabilidad por la totalidad del monto afianzado.

En caso de que el monto de la corrección, reparación, reposición o atención de cualquier otra responsabilidad sea superior al afianzado, la "Afianzadora", únicamente responderá hasta por el 100% del monto garantizado.

SEXTA.- SUBJUDICIDAD.

La "Afianzadora" realizará el pago de la cantidad reclamada, bajo los términos estipulados en esta póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias.

La "Afianzadora" deberá comunicar a "la Beneficiaria" de la garantía, el otorgamiento de la suspensión al fiado, acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme.

SÉPTIMA.- COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

El coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implicará novación de las obligaciones asumidas por la "Afianzadora", por lo que subsistirá su responsabilidad exclusivamente en la medida y condiciones en que la asumió en la presente póliza de fianza y en sus documentos modificatorios.

OCTAVA.- CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

La "Afianzadora", quedará liberada de su obligación fiadora, una vez transcurridos _____, contados a partir de la fecha en que conste por escrito la recepción física de los bienes o de los servicios prestados, siempre y cuando la "Contratante" no haya identificado defectos o vicios ocultos en los bienes entregados o en la calidad de los servicios prestados, así como cualquier otra responsabilidad en los términos del "Contrato" y convenios modificatorios respectivos.

En el caso de existir corrección, reparación o reposición por defectos o vicios ocultos de los bienes entregados, o acciones para corregir las deficiencias en la calidad de los servicios prestados, así como para cumplir cualquier otra responsabilidad en que hubiera incurrido el fiado en los términos señalados en el "Contrato" y convenios modificatorios respectivos, una vez transcurrido el plazo de 30 días naturales, o el pactado entre el fiado y "la Contratante" para realizar dichas actividades, el fiado deberá presentar ante la "Afianzadora", la manifestación por escrito de "la Contratante" en la que señale su conformidad para cancelar la fianza, adjuntando la constancia de cumplimiento total de las obligaciones.

NOVENA.- PROCEDIMIENTOS.

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

DÉCIMA.- RECLAMACIÓN.

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

DÉCIMA PRIMERA.- DISPOSICIONES APLICABLES.

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

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



ANEXO 15 (QUINCE)

FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA REGLA 8

_____ de _____ de _____ (1)
_____(2)_____
PRESENTE.

Me refiero al procedimiento de _____(3)_____ No. ____(4)___ en el que mi representada, la empresa _____(5)_____ participa a través de la presente propuesta.

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por las "Reglas para la determinación, acreditación y verificación del contenido nacional de los bienes que se ofertan y entregan en los procedimientos de contratación, así como para la aplicación del requisito de contenido nacional en la contratación de obras públicas, que celebren las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal", el que suscribe, manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en el supuesto de que me sea adjudicado el contrato respectivo, la totalidad de los bienes que oferto en dicha propuesta y suministraré, bajo la partida ____ (6) _____, será(n) producido(s) en los Estados Unidos Mexicanos y contará(n) con un porcentaje de contenido nacional de cuando menos el 55%*, o ____(7)___% como caso de excepción reconocido en la Regla 11 o 12 de las citadas Reglas.

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

ATENTAMENTE

_____(8)_____

* Este porcentaje deberá adecuarse conforme a los incrementos previstos en la Regla 5 de las presentes Reglas:

A partir del 27 de junio de 2011	60%
A partir del 27 de junio de 2012	65%

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMATO PARA LA MANIFESTACION QUE DEBERAN PRESENTAR LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACION, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA REGLA 8

NUMERO	DESCRIPCION
1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre de la dependencia o entidad que convoca o invita.
3	Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública, invitación a cuando menos tres personas o adjudicación directa.
4	Indicar el número respectivo.
5	Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa licitante.
6	Señalar el número de partida que corresponda.
7	Establecer el porcentaje correspondiente a las excepciones establecidas en las reglas 11 o 12.
8	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante.

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